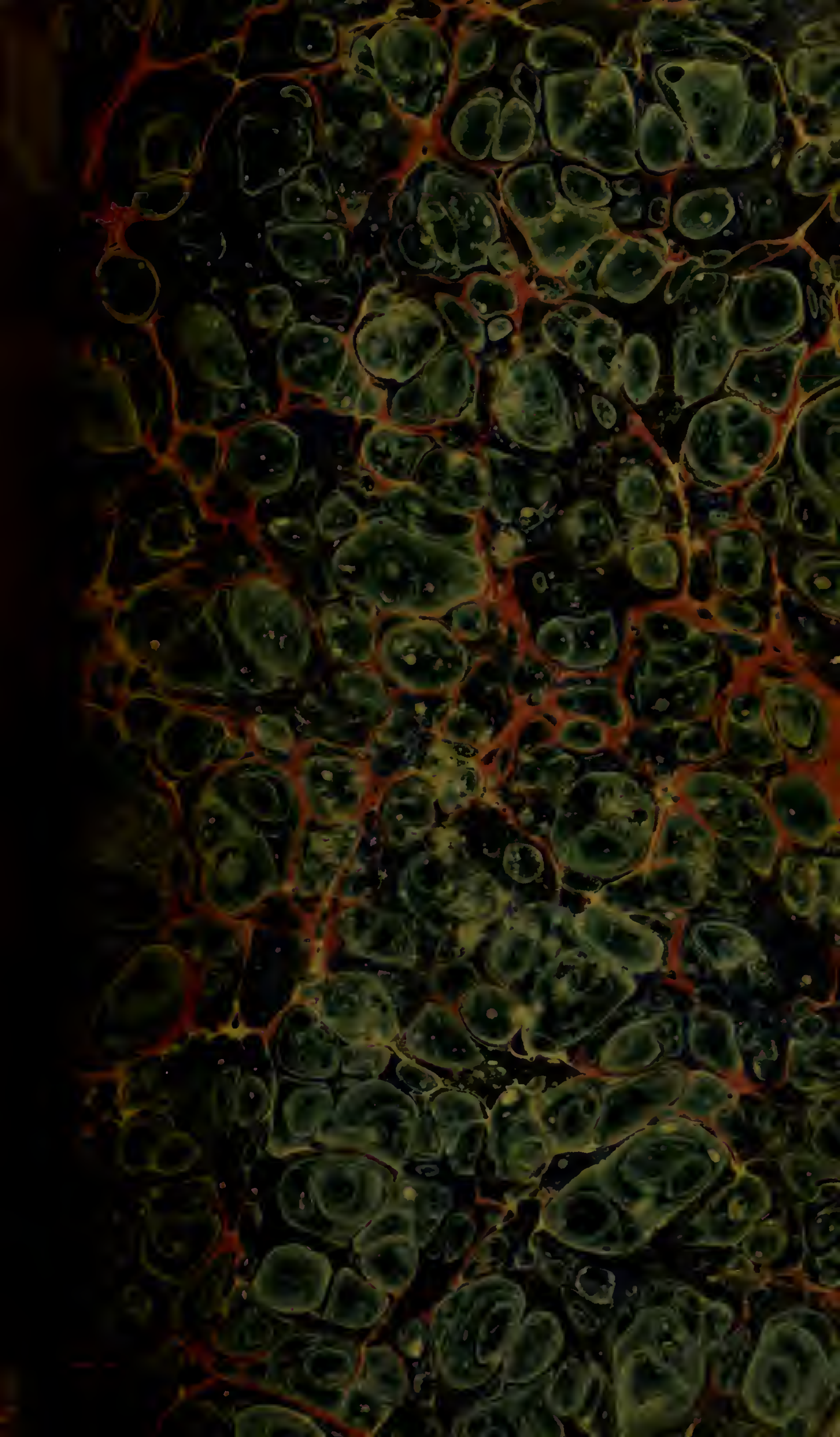


PONCELET, P



79299

L'ART
DE COMPOSER FACILEMENT
ET A PEU DE FRAIS,
LES LIQUEURS DE TABLE,
LES EAUX DE SENTEURS,
ET AUTRES OBJETS D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE,

Publié jusqu'ici sous le titre de NOUVELLE CHIMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT;

NOUVELLE ÉDITION,

ornée de figures,

REVUE ET ENTIÈREMENT CHANGÉE,

PAR M. BOUILLON-LAGRANGE.

DE L'IMPRIMERIE DE J. GRATIOT.

A PARIS,

Chez DELALAIN Fils, Libraire, quai des Augustins, N°. 38.

AN XIV. — 1805.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AVERTISSEMENT.

La Chimie du goût et de l'odorat, telle qu'elle a paru dans l'édition de 1765, ne m'a jamais semblé un sujet assez important pour me porter à croire qu'il exigeât plus de soin et de travail que n'en comporte un ouvrage de cette nature; je veux dire un ouvrage de pur amusement. Chargé de le revoir, je n'ai eu en vue que de lui donner un nouveau degré de perfection; j'ai pensé que, travaillé avec plus de soin, et enrichi de toutes les augmentations dont il était susceptible, cet ouvrage pouvait devenir plus utile. Frappé de cette rai-

son d'utilité, entraîné d'ailleurs par l'exemple de plusieurs savans illustres qui n'ont pas dédaigné de consacrer leur plume à la perfection des arts, j'ai cru pouvoir donner quelques momens de loisir à la perfection d'un art qui tient de si près à la conservation de la vie.

On doit donc s'attendre à trouver ici de grands changemens, beaucoup d'augmentations, de corrections, d'éclaircissemens, et il le fallait; car tel est le sort des ouvrages qui dépenden de l'expérience, il y a toujours à retoucher, à corriger et à perfectionner.

J'ai augmenté les recettes particu-

lières, et j'ai multiplié autant qu'il m'a été possible les procédés généraux, facilement applicables aux opérations qui leur sont analogues ; de manière que cet ouvrage est devenu entièrement nouveau, et l'on peut dire qu'il ne reste de l'ancien que quelques recettes, encore y en a-t-il bien peu où l'on n'ait été obligé de rectifier quelque chose.

Enfin, ce livre étant particulièrement destiné à celui qui vit à la campagne, et aux pères de famille, j'ai cru devoir y réunir d'utiles procédés disséminés dans plusieurs ouvrages d'économie, et spécialement les extraits des Journaux d'économie rurale et do-

mestique, ou Bibliothèque des propriétaires ruraux, devenus le dépôt de ce que M. Cadet-de-Vaux publie sur cette science.

L'ART
DE COMPOSER FACILEMENT,
ET A PEU DE FRAIS,
LES LIQUEURS DE TABLE
ET AUTRES OBJETS
D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

PRINCIPES GÉNÉRAUX.

L'ART que l'on enseigne ici tient plus de l'amusement que du travail. Il exige cependant des soins, de l'application, du discernement. Sans être fort pénible, ni dispendieux, il nous apprend à être économes et attentifs; mais aussi dédommage-t-il amplement de quelques peines légères. A l'aide des principes, avec quelques substances qui se trouvent communément sous la main, de l'eau-de-vie, du sucre, on va produire des combinaisons nouvelles et très-agréables.

Comme la bonté des liqueurs dépend, en grande partie, des substances aromatiques que l'on emploie, l'artiste serait inexcusable s'il négligeait les connaissances nécessaires pour

le guider, non-seulement dans le choix qu'il doit en faire, mais encore dans les moyens qu'il doit employer, tant pour les recueillir que pour les conserver.

Les simples, soit plantes, racines ou fruits, sont toujours meilleurs lorsqu'ils croissent dans une distance convenable : alors, ils ne végètent point aux dépens les uns des autres; leur nourriture est plus abondamment répartie; par conséquent ils doivent avoir plus de vigueur et de vertu.

On donnera toujours la préférence aux simples qui ont plus d'odeur, de saveur et de couleur, lorsque naturellement ils doivent avoir ces qualités, comme le safran, le genièvre, tous les fruits rouges.

Toutes les saisons, toutes les heures du jour ne sont point également propres pour recueillir les plantes, les fleurs, les fruits aromatiques. On ne doit faire cette récolte qu'après le soleil levé, et lorsqu'il aura dissipé par son ardeur la rosée et l'humidité surabondante qui couvre les plantes; jamais par un tems nébuleux, et encore moins pendant la pluie, ou même immédiatement après.

Il faut aussi attendre pour recueillir les plantes, qu'elles aient acquis une maturité parfaite; elles sont alors dans leur plus grande

vigueur, c'est-à-dire, remplies de principes. On reconnaît cet âge quand les fleurs commencent à s'épanouir; de même les fruits doivent être parfaitement mûrs, surtout lorsqu'on a dessein de leur faire subir la fermentation vineuse.

La récolte des racines ne doit se faire que lorsqu'elles sont sans tige, c'est-à-dire, au printems ou en automne; dans toute autre saison, elles sont ligneuses, et de mauvaise qualité, parce qu'alors la sève qui monte, pour nourrir la tige, appauvrit la racine.

Il faudra, autant qu'il sera possible, choisir les racines entières, vigoureuses, bien nourries, sans cependant l'être trop, de crainte qu'elles ne soient plus remplies de phlegme que d'huile.

Bien des gens se trompent dans la cueillette des fleurs. On s'imagine qu'elles deviennent plus odorantes à mesure qu'elles s'épanouissent davantage : l'expérience m'a appris tout le contraire. Elles perdent alors plus de la moitié de leurs vertus; elles en ont encore moins lorsqu'elles se détachent elles-mêmes de leur calice. Le vrai tems de cueillir les fleurs est donc lorsqu'elles commencent à s'épanouir.

L'analyse m'a encore appris que le principe odorant de beaucoup de fleurs réside, non

dans les pétales, mais dans le calice. Telles sont toutes les plantes labiées, comme le romarin, la sauge, etc. Le peu d'odeur qu'ont les pétales de ces fleurs ne leur vient que par communication, souvent même elles n'en ont point du tout. Pour vous en convaincre, faites sécher de ces sortes de pétales séparés de leur calice; après leur dessiccation, à peine sentirez-vous une légère odeur; soumettez-les ensuite à la distillation avec de l'eau commune, le produit ne sera que très-peu odorant. Faites la même expérience sur les calices seuls, la distillation vous donnera une eau très - aromatique, beaucoup plus chargée d'huile volatile.

Au contraire, il y a des plantes dont les fleurs n'ont point de calice, et qui sont cependant très-odorantes. Telles sont toutes les liliacées, comme la tubéreuse, la jacinthe, le narcisse, etc. Il ne faut pas attendre que ces fleurs aient commencé à s'épanouir pour les employer; il faut saisir le moment qui précède l'épanouissement. C'est alors qu'elles ont plus de vertu, et qu'elles fournissent le plus d'odeur, soit par la distillation ou autrement; on en tire même bien peu, ou même point du tout par la distillation, à cause de leur volatilité, et jamais d'huile essentielle. Il est

bon de remarquer aussi qu'aucune des fleurs de la classe des liliacées ne conserve son odeur après la dessiccation ; il en est de même des roses pâles et des roses muscades, qui ont beaucoup d'odeur étant fraîches, et peu, ou point du tout, après avoir été desséchées. Les roses rouges, appelées roses de Provins, sont différentes ; elles ont très-peu d'odeur étant fraîches, et elles en acquièrent considérablement ; elles la conservent même très-long-tems lorsqu'on les a fait sécher, et surtout si on a soin de les cueillir avant leur entier épanouissement.

Les violettes de jardin, que l'on nomme de mars, sont infiniment plus odorantes que celles de campagne ou de bois, leur couleur est plus foncée ; elles sont préférables en tout. Il faudra les cueillir dans un tems serein, bien sec, lorsqu'elles seront bien épanouies, et avant qu'elles ne soient décolorées et desséchées.

Il y a des plantes qui produisent des fleurs d'une petitesse extrême, et qu'il serait difficile de recueillir séparément. Dans ce cas, on cueille la plante presque entière lorsqu'elle est bien fleurie, ou du moins une partie de la tige à laquelle les fleurs sont adhérentes. C'est ce que l'on nomme *sommités fleuries.*

Telles sont l'absinthe, l'hysope, la marjolaine, l'origan, la sauge, le thym, etc.

Toutes les semences ne sont point également bonnes pour l'objet que nous nous proposons; elles sont communément formées de deux lobes qui renferment le germe, et d'une écorce qui enveloppe le tout.

Ces lobes ont des qualités différentes relativement à l'espèce qui les produit; les uns renferment un suc huileux et mucilagineux en même tems: telles sont les amandes, les graines de melon, de citrouille, etc.

Les autres fournissent une substance mucilagineuse très-desséchée, qui ne donne absolument rien par expression, et que l'on obtient en poudre ou farine par la trituration: telles sont les fèves, les pois, et généralement tous les grains.

Enfin, l'on connaît des semences dont à peine on aperçoit les lobes, et dont l'intérieur paraît aussi dur, aussi ligneux que l'extérieur: telles sont la coriandre, le semencontra, etc.

On peut donc ranger les semences sous trois espèces; les huileuses, les farineuses et les sèches. Les semences farineuses ne nous peuvent être d'aucune utilité, à moins que l'on

ne se propose d'en extraire de l'eau-de-vie au moyen de la fermentation. Toutes les huileuses, et même les sèches ne sont pas également avantageuses. On ne doit employer que celles qui sont fort abondantes en huile essentielle ou volatile.

Pour recueillir les semences, il faut attendre qu'elles soient parfaitement mûres ; on choisit dans chaque espèce celles qui sont grosses, bien nourries, bien pleines, bien entières, d'une odeur forte, et d'une saveur pénétrante.

Quand on emploiera les fruits, il faudra les choisir nouvellement cueillis, bien mûrs, bien sains, d'un goût, d'une couleur et d'une odeur qui annoncent qu'ils n'ont encore rien perdu de leur qualité.

Les bois résineux et aromatiques doivent être choisis pesans, sans aubier, se précipitant au fond de l'eau ; ils doivent être pris du tronc des arbres de moyen âge : celui des branches n'est jamais si bon.

Comme on peut n'avoir pas toujours l'occasion d'employer les substances aromatiques, lorsqu'elles sont encore toutes récentes, il est fort avantageux de savoir les conserver avec toutes leurs qualités, pour y avoir recours dans le besoin.

Le moyen le plus sûr pour bien conserver les plantes, est sans contredit la dessiccation; mais pour réussir, toutes les méthodes ne sont pas également bonnes.

Après avoir bien mondé les plantes que vous avez dessein de conserver, vous les exposerez au soleil, étendues sur des toiles élevées de terre, afin que l'air puisse circuler librement autour. On aura soin de n'en point faire les couches trop épaisses, de crainte que l'humidité ne puisse pas s'en séparer facilement, ce qui ferait jaunir les plantes. On les remuera plusieurs fois le jour, pour présenter successivement et souvent leur surface au soleil, ce qui accélère beaucoup le dessèchement. On les mettra tous les soirs à couvert, pour les préserver de l'humidité de la nuit. Les plantes aromatiques demandent à être séchées le plus promptement qu'il est possible; cependant, pour produire cet effet, il ne faut pas employer un degré de chaleur trop violent, de peur de dissiper le principe odorant et très-volatil qu'elles contiennent. Préparées suivant la méthode qu'on vient de prescrire, elles deviennent fragiles, cassantes; leurs couleurs sont vives; elles paraissent à la vérité avoir perdu beaucoup de leur odeur immédiatement après l'exsiccation, mais quelques

jours après elles se ramollissent et acquièrent considérablement de parfum.

Il y a des plantes et des fleurs d'une si grande délicatesse qu'elles perdent beaucoup de leurs qualités, lorsqu'on les fait sécher à l'air libre. Pour remédier à cet inconvénient, on les distribuera par petits paquets, on les enveloppera de papier, et on les exposera au soleil dans cet état.

Vos plantes étant bien desséchées, vous les renfermerez dans des sacs de papier, que vous arrangerez proprement dans des boîtes de carton.

Il ne faut pas choisir les fruits que l'on a dessein de conserver pendant quelque tems, lorsqu'ils ont atteint le degré de parfaite maturité; il vaut mieux les prendre un peu verts, c'est-à-dire, lorsqu'ils sont bien près d'être mûrs. On les enveloppera dans du coton recouvert de papier, et on les arrangera dans un lieu qui ne soit ni trop humide, ni trop sec. On conçoit bien que je n'entends parler ici d'aucun fruit rouge, ou d'une nature approchante, comme les abricots, les pêches, etc.

Les baies et les semences sèches seront renfermées dans des boîtes garnies de papier. Les unes et les autres perdent beaucoup de leur

qualité en vieillissant; on s'aperçoit qu'elles dépérissent lorsqu'en les secouant, elles jètent de la poussière.

Les bois, les racines, les écorces demandent à être séchés promptement, à cause de l'humidité dont ils sont toujours fort chargés. Il y a plusieurs racines qui, quoique parfaitement desséchées, attirent puissamment l'humidité; elles sont sujettes à s'amollir, et peu après elles moisissent. Il faudra donc de tems en tems les exposer à l'air, et les dessécher encore; ce qui donne occasion à certains insectes de les piquer et d'y déposer leurs œufs; ces œufs venant à éclore, les jeunes insectes se nourrissent de tout ce que la plante contient de ligneux : ces racines paraissent alors toutes vermoulues. Bien des gens s'imaginent qu'elles ont perdu de leurs qualités, cependant il n'en est rien, parce que les insectes, dans leur ravage, ne s'emparent que de la partie inutile de la racine; ils ne touchent point aux résines dans lesquelles seules consiste toute sa vertu. Il faudra donc bien se donner de garde de rejèter les racines vermoulues, puisqu'elles ne perdent par cet accident que les parties qui n'ont aucun principe.

Il serait à souhaiter que l'artiste eût assez de connaissances pour ne pas se laisser trom-

per dans l'achat de certaines substances aromatiques sujettes à être falsifiées, parce qu'elles sont quelquefois fort chères. Il est donc de la plus grande importance pour lui d'en savoir faire le discernement. Nous allons lui communiquer ce que l'expérience nous a appris à ce sujet.

Rien de plus facile à contrefaire que les huiles essentielles ou volatiles. Comme elles sont très-odorantes, il en faut une très-petite quantité pour parfumer beaucoup d'autre huile, pourvu que celle-ci n'ait point d'odeur particulière bien sensible; aussi les falsificateurs ne se servent-ils guère que d'huile de Ben ou Behen, très-propre à pallier facilement leur fraude, parce qu'elle est blanche, limpide, sans saveur et sans odeur. On y ajoute une petite dose de véritable huile essentielle; celle-ci se mêle intimement à l'autre, elle la rend très-odorante; et à moins que d'en faire l'épreuve, il est impossible de s'apercevoir de la fraude. Cette épreuve n'est point difficile. Versez de bon esprit-de-vin sur une petite portion d'huile essentielle dont vous soupçonnez la pureté; si elle n'a point été sophistiquée, l'esprit-de-vin la dissoudra en entier; s'il s'y trouve un mélange d'huile grasse, celle-ci se précipitera au fond du vase.

On falsifie encore les huiles essentielles par une addition d'esprit-de-vin. Pour découvrir cette fraude, il suffit de verser un peu d'eau commune sur l'huile que l'on soupçonne; si elle est mélangée, sur-le-champ elle deviendra laiteuse, parce que l'esprit-de-vin quitte l'huile essentielle pour s'unir à cette même eau, et laisse l'huile très-divisée, suspendue, mais non dissoute. Cette couleur laiteuse n'a point lieu lorsque l'huile essentielle ne contient pas d'esprit-de-vin; elle se divise à la vérité en globules fort petits lorsqu'on agite l'eau violemment, le mélange devient même un peu blanchâtre, mais les globules ne tardent pas à se réunir; il ne faut qu'un instant de tranquillité pour les voir former des masses qui surnagent le liquide, ou se précipitent au fond relativement à leur pesanteur spécifique.

Il y a des falsificateurs qui s'y prennent plus adroitement encore pour cacher leur fraude. Ils mêlent de l'huile de térébenthine parmi les plantes ou fleurs dont ils ont dessein d'extraire l'huile essentielle, et distillent ce mélange en même tems, au moyen de quoi ils obtiennent une bien plus grande quantité d'huile essentielle, mais aussi d'une qualité fort inférieure à la véritable. On découvre cette friponnerie en trempant un linge dans

dans l'huile que l'on soupçonne, et en l'approchant de la chaleur d'un feu modéré ; dans l'instant tout le parfum s'évapore, et il ne reste que l'odeur de térébenthine. Les essences de cédra, de bergamotte, de citron, de fleurs d'orange, les huiles essentielles de rose, de lavande, etc., sont fort sujettes à être falsifiées.

On contrefait aussi l'huile de canelle, mais c'est moins une falsification proprement dite, qu'une simple substitution. Le cassia-lignea fournit une huile essentielle qui a beaucoup de rapport avec l'huile de canelle, et rien n'est plus difficile que de remarquer la différence de ces deux huiles, à moins que l'on ne soit pourvu d'huile de canelle parfaite, pour servir de terme de comparaison.

Le poivre de la Jamaïque distillé fournit une huile qui ressemble beaucoup à celle du girofle, et qu'on lui substitue par cette raison. Je ne connais point d'autre moyen pour se garantir de cette fraude que celui que je viens d'indiquer au sujet de l'huile de canelle ; c'est d'avoir de la bonne et véritable huile de girofle pour servir de terme de comparaison, car celle-ci est toujours moins haute en couleur, et son odeur est beaucoup plus pénétrante et plus aromatique.

Outre cette substitution on falsifie encore l'huile de girofle, en la mêlant avec de l'huile d'olive ou de lin. On s'aperçoit du mélange quand on place la bouteille dans une cave bien fraîche; alors l'huile de girofle ne manque pas de se séparer et de se précipiter; ou bien on peut faire l'épreuve à l'esprit-de-vin, comme nous l'avons dit plus haut, en parlant des autres huiles essentielles : l'esprit-de-vin dissoudra la véritable huile de girofle, tandis que toute autre huile se manifestera en surnageant sous la forme de petits globules.

L'huile de romarin a beaucoup de ressemblance avec l'huile de lavande, et se vend à bien meilleur compte; ainsi on les mêle souvent. Vous reconnaîtrez la fraude par une simple comparaison de l'une avec l'autre. L'huile de romarin est beaucoup plus grasse, plus onctueuse que l'huile de lavande; la saveur de la première est aussi beaucoup plus amère.

On peut être trompé de deux façons dans l'achat de la canelle; par une substitution et par une altération. Dans le premier cas, on vend le cassia-lignea pour la canelle même. Nous indiquerons par la suite la différence de ces deux écorces. Dans le second cas, on vend la canelle après avoir été distillée. Dans

cet état elle conserve encore un peu de parfum, mais elle est dépouillée de la plus grande partie de son huile essentielle, il ne lui reste qu'une saveur très-piquante et même assez désagréable; la fraude par conséquent est très-facile à découvrir : il en est à peu près de même des clous de girofle.

Le safran est souvent falsifié avec de l'huile qui en augmente le poids et en altère le parfum; outre cela on a coutume d'exprimer l'huile du safran, on le forme en gâteau, et on le vend sous cette forme. On prend encore du safran bâtard que l'on nomme aussi fleurs de carthame; on le réduit en poudre et on le mêle avec le safran véritable, ou bien on mêle un peu de poudre de celui-ci avec beaucoup de safran bâtard, ou bien enfin on vend le safran bâtard pur, mais entièrement déguisé sous la forme de poudre. La falsification et la substitution sont également faciles à reconnaître. L'odeur du safran bâtard est moins forte et très-différente de celle du safran gatinois; de plus, le safran bâtard ne donne qu'une faible teinture à l'eau dans laquelle on l'infuse, en comparaison de celle que donne le vrai safran.

Depuis qu'on a transplanté le café dans nos colonies, il est devenu très-commun; c'est

une raison de plus pour qu'il soit assez difficile de se procurer du véritable café d'Arabie, le seul qui réunit toutes les bonnes qualités dans un degré supérieur. On peut bien dire qu'il règne dans les cafés une différence égale à celle qui règne dans les vins. Chaque climat, chaque pays, chaque territoire, chaque canton produit un vin particulier qui ne ressemble à aucun autre. Il en est de même des cafés ; mais aucun n'est comparable à celui du royaume d'Hyemen, communément appelé Café Moka. Il est assez rare maintenant d'en trouver de cette espèce parfaitement pur ; on ne le trouve que fort mélangé, ou même substitué par le café de l'île Bourbon, qui effectivement en approche un peu lorsqu'il est fort vieux, mais qui ne le vaût cependant pas.

Le véritable café Moka est d'une grosseur moyenne, de couleur jaune pâle, tirant quelquefois sur un vert extrêmement tendre. Lorsqu'il a été torrifié, il répand un parfum admirable, et sa teinture est d'une saveur aromatique, dont aucun autre café n'approche.

Le café Bourbon est plus petit, sa couleur est d'un jaune bleuâtre ; lorsqu'il est fort vieux il jaunit un peu plus, mais il conserve

toujours pour l'ordinaire sa teinte bleue.

On reconnaît aisément les autres cafés qui sont moins bons, soit à la grosseur de leur grain, soit à leur couleur, soit à leur saveur.

Pour falsifier les gommes simples et les gommes-résines, on les fait fondre; et avant que de les réduire de nouveau en leur consistance naturelle, on y mêle plusieurs substances qui ont quelque affinité avec leurs qualités spécifiques. Pour mieux déguiser la supercherie, on mêle souvent beaucoup d'impuretés et de corps étrangers, de l'espèce de ceux qui se trouvent ordinairement dans les vraies gommes, au moyen de quoi le poids s'en trouve considérablement augmenté. On ne saurait découvrir une fraude pareille qu'en comparant ce que l'on veut acheter avec des échantillons dont on soit sûr; et lorsque les impuretés paraissent en très-grande quantité, il faut dissoudre les gommes que l'on soupçonne dans des menstrues convenables, et les filtrer ensuite; de cette manière on pourra connaître au juste la quantité proportionnelle de ces impuretés.

Les baumes aromatiques, les racines, les semences, les bois, surtout ceux qui sont fort chers, et qui nous viennent des Indes,

sont tous sujets aux falsifications ; et quoique ces différentes substances soient très-faciles à distinguer les unes des autres, quand elles sont pures et sans altération, il n'en est pas de même lorsqu'elles sont sophistiquées ; il faut s'en rapporter sur cela aux caractères spécifiques qui leur sont propres ; à la couleur, à l'odeur, à la pesanteur, etc. Il serait donc à souhaiter que l'artiste eût toujours un échantillon de chaque substance aromatique, dont l'extrême pureté lui fût connue, pour en faire la comparaison avec celles qu'il a dessein d'acheter.

Le choix des substances aromatiques sur lesquelles on a dessein de travailler étant fait, il s'agit d'en extraire par une forte teinture tout ce qu'elles contiennent de plus aromatique. On est obligé pour cela de les faire macérer dans une menstrue convenable, qui ne peut être que l'esprit-de-vin, ou l'eau-de-vie.

De l'Eau-de-vie.

L'eau-de-vie est un produit de la distillation du vin.

A cet effet, on prend du vin rouge généreux, on le met dans la cucurbite d'un alam-

bic, on la recouvre de son chapiteau, on y adapte son serpentin et à ce dernier un récipient; on lutte avec des bandes de papier enduites de colle d'amidon, et l'on procède à la distillation, par une chaleur modérée, pour obtenir la liqueur spiritueuse qui porte le nom d'eau-de-vie.

Si l'on met cette liqueur dans le bain-marie d'un alambic et qu'on le place dans sa cucurbite, en procédant à la distillation afin d'obtenir un produit égal à la moitié de l'eau-de-vie employée, on aura pour produit une eau-de-vie très-forte, que l'on désigne dans le commerce par le nom d'esprit-de-vin, et que les chimistes appellent alcool.

Comme l'eau-de-vie est destinée à être la base des liqueurs potables, il est essentiel qu'elle soit privée de toute âcreté étrangère, d'odeur empyreumatique, et autant qu'il est possible de couleur, ce qui paraîtra incompatible avec une autre qualité qu'on désire dans les eaux-de-vie, celle d'être vieille; mais on les conserve sans couleur pendant plusieurs années, en les tenant dans de vastes bouteilles de verre, qui contiennent l'une portant l'autre, trente pintes.

Indépendamment des bonnes qualités pour constituer de bonne eau-de-vie, il est encore

essentiel de choisir celles que l'on prépare avec des vins de meilleure qualité. Les vins du Roussillon, du Languedoc et autres semblables, fournissent à la bouillerie une plus grande quantité d'eau-de-vie et d'eau-de-vie plus forte; mais les vins de ces contrées étant très-visqueux et abondans en substance extractive, ces eaux-de-vie portent essentiellement une âcreté que n'ont pas les eaux-de-vie du Limousin, de la Saintonge et du pays d'Aunis; c'est donc ces dernières auxquelles on donne la préférence pour faire des liqueurs, parce qu'à mérite égal, elles sont plus suaves.

Mais un autre choix aussi essentiel, c'est celui qui est relatif à la force des eaux-de-vie qu'on veut employer. Choisira-t-on l'eau-de-vie la plus forte, pour la remettre artificiellement au titre de l'eau-de-vie ordinaire, ou faut-il se procurer cette eau-de-vie telle qu'elle est livrée par le fabricant sous le titre d'eau-de-vie simple? La question sera aisée à résoudre, lorsqu'on fera attention que l'eau que l'on est obligé d'ajouter à l'eau-de-vie forte ou double, pour en faire de l'eau-de-vie simple, ne peut jamais et dans aucun cas, ni être comparée au phlegme du vin, qui passe avec l'eau-de-vie proprement dite, par la distillation, ni y être aussi exactement com-

binée. Si donc, dans quelque circonstance particulière, on veut se servir d'eau-de-vie double, on court le risque que l'eau-de-vie ne sera pas exactement comparable à l'eau-de-vie simple, et que la liqueur a besoin d'être long-tems en mélange avant d'acquérir le ton de saveur agréable qu'aurait la même liqueur faite avec l'eau-de-vie sans mélange; en sorte que l'on peut donner la préférence à l'eau-de-vie simple.

Ce qu'il y a à dire sur l'esprit-de-vin, tient aux observations faites sur l'eau-de-vie; car dans ses plus grands degrés de rectification, cet esprit participe toujours des bonnes ou mauvaises qualités de l'eau-de-vie, dont il est tiré : ajoutons seulement, qu'à degré égal de rectification, il faut donner la préférence à l'espèce d'esprit-de-vin qui est passé le premier dans la distillation.

J'observe que les eaux-de-vie de cidre, de poiré et de grains, sont absolument incompatibles avec toute espèce de liqueur.

De l'Eau.

Quant à l'eau, quelque simple que paraisse cet ingrédient, quelque facilité qu'on puisse avoir de s'en procurer de pure, on ne sau-

rait croire cependant combien le choix de ce fluide est important pour la fabrication des liqueurs. Je ne parle pas ici des eaux de puits, elles ne valent absolument rien dans les liqueurs; mais ce sont les eaux de rivière ou de source, dont le choix n'est rien moins qu'indifférent. Il y a à Paris, indépendamment de l'eau de rivière, deux espèces d'eaux de source, celles qui nous viennent d'Arcueil, et celles que fournit le côteau de Mesnil-Montant, Belleville, etc. Il est reconnu que les eaux d'Arcueil ne font pas des liqueurs aussi agréables que lorsqu'on emploie celles de Belleville; mais quand toutes choses seraient égales, l'eau d'une grande rivière, prise dans un tems où elle n'est ni trop basse, ni trop débordée, mérite la préférence; trop débordée, elle tient en une espèce de solution des substances qui lui donnent une saveur fade et terreuse, même après avoir été filtrée; trop basse, elle est sujette à contenir une quantité remarquable de matières animales en putréfaction, ce qui influe singulièrement sur les liqueurs. Il faut donc bien goûter l'eau; la saveur la plus générale qu'elle imprime est une douceur qui ne tient rien de fade; il faut d'autre part qu'elle soit très-limpide.

Quand, par hasard, on n'a point d'eau qui ait ces bonnes qualités naturelles, il faut la faire bouillir et la filtrer ensuite.

Lorsque la proportion de l'eau est peu considérable, ce qui arrive, ou parce que la liqueur est faite avec de l'esprit-de-vin qui exige beaucoup d'eau dans la combinaison du liquoriste, ou enfin, parce que le liquoriste en a dépassé la proportion; alors, on reconnaît cette surabondance d'eau par une certaine fraîcheur fade, qui se développe après la saveur piquante de l'eau-de-vie ou de l'aromate.

Du Sucre.

Le troisième ingrédient essentiel aux liqueurs, est la substance sucrante, et il n'y a pas trois manières à choisir; c'est ou le sucre, ou la cassonade; la cassonade doit être choisie blanche, sèche, et bien cristallisée; on l'emploie de préférence pour toutes les liqueurs colorées, parce qu'elle porte avec elle une douceur, un velouté que le sucre n'a point.

On prend le sucre pour toutes les liqueurs dont un des mérites est d'être blanches; dépouillé qu'il est de la substance extractive,

ou plutôt de l'eau-mère dont est accompagnée la cassonade, ses parties sont moins sujettes à colorer la liqueur, et moins propres à lui concilier le velouté de la cassonade. Il faut bien se garder de prendre, comme quelques-uns le font, ce sucre extrêmement blanc, connu sous le nom de sucre royal, ou sucre d'Hollande; pour être extrêmement blanc, il n'en est pas plus propre aux liqueurs.

DES OPÉRATIONS ESSENTIELLES.

De la Distillation.

On ne distille jamais de l'eau-de-vie qu'à dessein de lui associer quelque substance aromatique; car la distillation, à dessein de la convertir en esprit-de-vin, n'est pas essentielle pour les liqueurs. Or, les aromates qui peuvent être associées à l'eau-de-vie ou à l'esprit-de-vin par la voie de la distillation étant de différentes espèces, soit à cause du tissu qui les renferme, soit à cause de leur nature huileuse ou résineuse, il en résulte, que la pratique de distiller doit varier en proportion. Si l'aromate est très-subtile, ou encore si l'on désire que l'esprit n'en conserve qu'une petite partie, la distillation au bain-marie est pré-

férable ; si au contraire ces aromates sont ou tenaces ou pesans, il n'y a que la distillation à feu nu qui puisse les détacher ; encore faut-il observer de laisser passer une partie du phlegme vers la fin de la distillation (1). Ce phlegme qui exige ordinairement un degré de chaleur plus fort, est seul capable de volatiliser de pareils aromates. Mais comme dans cet état la liqueur est souvent âcre, sans être pour cela empyreumatique, il est essentiel de redistiller au bain-marie, afin qu'il ne monte avec l'esprit que les portions les plus subtilisées de l'aromate une fois détachées. Cette rectification consiste à verser dans la cucurbite d'un alambic la liqueur déjà distillée, et à y ajouter une certaine quantité d'eau, qui dans ces circonstances donne occasion à l'huile trop abondante de se rapprocher en globules, et de se séparer de l'esprit dans lequel elle est évidemment ; c'est cette rectification que l'on confond souvent avec la cohobation.

Cohober une liqueur, c'est verser sur le résidu de la distillation le fluide déjà distillé,

(1) Ceux qui voudraient se procurer des alambics, peuvent les faire établir d'après le modèle que nous donnons ici. Voy. la planche.

pour continuer l'opération que ce reversement n'a pas dû interrompre; or, il faut convenir que cette cohobation est plus nuisible qu'utile à pratiquer.

Le long séjour des matières dans l'alambic, exposé à la chaleur, leur fait contracter une âcreté dont la liqueur qui distille n'est pas exempte; ainsi toute cohobation doit être faite avec beaucoup de circonspection, si l'on se décide à la pratiquer dans quelque cas particulier.

Il n'en est pas de même de la rectification: toutes les fois que l'on est obligé de distiller à feu nu, la rectification de la liqueur distillée est essentielle si l'on veut avoir un aromat délicat.

Cette rectification qui se fait toujours au bain-marie, est beaucoup moins difficile à conduire que celle à feu nu; pour celle-ci, il est à craindre que les substances qui ne sont pas fluides ne s'attachent au fond de l'alambic; il n'est quelquefois pas possible d'ajouter à l'eau-de-vie, de l'eau, qui deviendrait un obstacle à l'extraction des aromates; il faut donc avoir grand soin de tenir le réfrigérant et le serpentin froids, de conduire le feu avec précaution pour ne faire naître qu'un filet de médiocre grosseur, et empê-

cher autant qu'il est possible, et l'âcreté et l'empyreume ; car si ces deux accidens arrivent, il faudra recommencer l'opération avec de nouvelles matières. Dans la rectification, au contraire, l'artiste n'a presque point de précautions à observer, autres que celles de rafraîchir.

Le rafraîchissement, tant du serpentin que du chapiteau, est une chose essentielle pour la perfection de la liqueur : soit que la chaleur trop long-tems continuée occasionne dans les vapeurs, avant qu'elles se condensent, une réaction qui fasse naître de l'âcreté ; soit que plus tôt ces vapeurs sont condensées, plus les parties grossières de l'aromate en sont séparées ; soit enfin qu'il y ait un juste milieu à saisir pour le refroidissement dans la combinaison des aromates avec l'esprit, en sorte qu'il soit également dangereux que le froid soit trop ou trop peu énergique ; toujours est-il certain que la même eau-de-vie, les mêmes ingrédiens dans les mêmes doses distillés par trois artistes différens, dont l'un aura négligé le soin de rafraîchir son serpentin, l'autre aura conduit son feu trop lentement, et le troisième y aura mis la vigilance et le soin que nous indiquons ; non-seulement les résultats en seront différens, mais il n'y aura

de parfaite que la liqueur du troisième artiste.

C'est ici le lieu de dire un mot de la manière dont un liquoriste doit considérer les aromates qu'il veut employer : ou ce sont des huiles essentielles, déjà extraites par d'autres ; quoiqu'elles diffèrent entr'elles de légèreté, de couleur, de fluidité et de saveur, elles sont de tous les aromates l'espèce la plus volatile et celle dont il faut mettre la moindre quantité : ou ce sont des substances qui contiennent ces huiles aromatiques, et qui peuvent les donner facilement, comme sont les fleurs, les écorces d'oranges, des citrons, et leurs analogues : toutes choses égales, ces substances sont préférables aux huiles mêmes, et le traitement des uns et des autres pour en faire des esprits aromatiques, se fait très-bien au bain-marie. Les aromates peuvent encore être les écorces et bois durs, dans lesquels l'odeur est comme résinifiée ou combinée avec d'autres substances ; telles sont la canelle, le girofle, le bois de Rhode : pour celles-ci, il faut nécessairement employer l'énergie du feu nu. Enfin il y a des aromates, tels que la vanille, l'ambre, qui ne peuvent absolument point monter par la distillation, et qu'il faut toujours se garder de

faire

faire entrer dans les ingrédiens des recettes qu'on doit distiller.

Les aromates n'ont souvent rien d'agréable, et le liquoriste doît savoir les associer dans ses liqueurs ; ainsi la badiane seule a une odeur peu agréable, un peu d'anis vert lui sauve ce disgracieux ; l'ambre seul ne donne pas d'odeur, un peu de musc lui donne le relief nécessaire ; le coing seul est détestable, un peu de girofle relève et corrige son parfum ; la vanille associée au sucre, a plus d'odeur que si on ne la tricturait pas avec cette substance ; l'association d'un peu de girofle corrige l'arrière goût de la canelle ; l'absinthe même, l'absinthe trouve place dans les liqueurs, pourvu que le zeste de citron s'associant à son aromate, en fasse disparaître l'amertume.

De l'Infusion.

L'action de mettre dans un liquide quelconque les substances qui ne sont point naturellement sèches, et de les y faire séjourner pendant un tems, s'appelle infusion : les pharmaciens la distinguent en deux classes ; ils appellent macération celle qui se fait à froid et dans une grande quantité de fluide,

et ils donnent le nom d'infusion à celle qui se fait à l'aide d'une chaleur plus ou moins douce et dans un véhicule moins abondant. Le liquoriste ne connaît que l'infusion sans aucune distinction ; cette opération est encore plus essentielle que la distillation pour le liquoriste, puisqu'il peut exécuter par son usage tous les procédés qui semblent exiger la distillation, et que les liqueurs qui en résultent sont toujours plus agréables et moins âcres, toutes choses égales d'ailleurs que celles qui doivent leur première existence à la distillation.

L'infusion a bien d'autres avantages : elle extrait, d'une manière uniforme et sans les altérer, les substances aromatiques ; ces substances conservent, par ce moyen, plus de ressemblance à leur état naturel ; il en faut une beaucoup plus petite quantité pour donner une saveur égale ; la combinaison des différens aromates s'en fait plus exactement, parce que ne devant pas être réduites en vapeurs, leurs différentes pesanteurs spécifiques ne mettent aucun obstacle à leur mélange. Ajoutez à cela que l'esprit dans lequel se font ordinairement les infusions, que ce soit de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin, conserve sans altération les bonnes qualités qui

résultent de son bon choix ; en sorte que je ne fais pas de difficulté de conseiller à tout liquoriste de préférer l'infusion à la distillation, excepté dans les cas où il lui faut une liqueur absolument exempte de couleur ; car le défaut unique de l'infusion, si tant est que c'en soit un, est d'extraire des différens ingrédiens une teinture colorante, qui influe plus ou moins sensiblement sur celle de la liqueur qui en résultera.

Quoique j'aie dit que l'infusion se fait ordinairement dans les liqueurs spiritueuses, il n'est cependant pas sans exemple que quelques liqueurs se préparent par l'infusion des ingrédiens dans l'eau ; mais ces cas sont si rares et si peu connus qu'ils ne valent pas la peine qu'on s'y arrête.

Si, généralement parlant, chaque espèce de liqueur exige que ces ingrédiens infusent plus ou moins long-tems, cependant il est à peu près démontré qu'à quelques exceptions près, l'infusion doit être d'une très-courte durée ; en sorte que s'il y en a telle pour laquelle deux heures suffisent, la plus longue ne doit pas durer plus de quatre jours.

Ce que nous disons ici, n'a pas de rapport à la fabrication des ratafias, proprement dits. On fait durer l'infusion des fruits ou

des fleurs écrasés un tems beaucoup plus long ; telles vont jusqu'à plusieurs mois ; mais nous développerons à leur article les causes de ce procédé.

Il y a telle infusion qui exige que les substances que l'on fait infuser demeurent dans leur entier ; dans le plus grand nombre des circonstances il est essentiel qu'elles soient incisées ou concassées : toute infusion doit être faite dans un vase qui ne soit pas entièrement plein, mais qui soit exactement bouché. Sitôt que l'on juge que l'infusion a suffisamment duré, il est de première nécessité de séparer les ingrédiens qui ont infusé ; un plus long séjour nuirait à la délicatesse du parfum. Pour retirer plus commodément ces ingrédiens, quelques artistes sont dans l'usage de les mettre dans un nouet ; c'est ordinairement une toile d'un tissu peu serré, dans laquelle ils sont enfermés d'une manière lâche, et suspendue au milieu du fluide : on ne peut disconvenir que cette méthode ne mette obstacle à l'exactitude de l'infusion : les ingrédiens vers un point central, ne sont pas aussi efficacement exposés à l'action de ce fluide que lorsqu'ils y nagent en liberté. Comme on est dans l'usage de remuer de tems à autre les vases où se font les infusions, cette agita-

tion déplaçant et les molécules des ingrédiens et celles du fluide, concoure nécessairement à une extraction plus énergique que l'on désire : il faut donc, dans les cas où l'on mettrait les ingrédiens dans un nouet, exprimer ce nouet de tems à autre, et donner plus de durée à cette opération.

L'infusion n'est pas toujours l'opération préalable; il y a des circonstances où elle n'a lieu qu'après le mélange de la liqueur faite, comme dans les ratafias; c'est qu'alors les aromates sont l'accessoire ou l'assaisonnement, tandis que dans les liqueurs proprement dites ils font la base fondamentale.

Je ne dois pas quitter cet article sans faire mention d'une espèce d'infusion beaucoup plus preste et peut-être plus énergique; elle consiste à jeter les ingrédiens aromatiques tout concassés dans le sirop bouillant destiné au mélange, et à l'y laisser infuser jusqu'au parfait refroidissement, la chaleur du fluide, son état salin et ordinairement visqueux, concourant à extraire promptement les substances aromatiques et à les conserver.

Du Mélange.

Ayant dit, que toute liqueur était le résul-

tat d'un mélange d'esprit, d'eau et de sucre, chargés les uns ou les autres de substances aromatiques, dont le nombre et les espèces sont si multipliés, que ce serait chose inutile que d'en exposer ici la nomenclature; il nous reste à parler de la manière de procéder au mélange de ces trois ingrédiens. Il est rare que ce mélange se fasse à chaud, la chaleur pouvant exalter les parties aromatiques qu'il est essentiel de conserver. Quelques-uns se contentent de mettre dans un seul et même vase les ingrédiens dans leur dose respective, et de les agiter pendant plusieurs jours, jusqu'à ce que le sucre étant fondu, on ne doute plus que le mélange est parfait; d'autres sachant que le sucre se résout d'autant plus difficilement dans l'eau, que cette eau est combinée avec l'esprit, prennent la précaution de dissoudre leur sucre dans la quantité d'eau qui doit entrer dans le mélange; mais, soit que l'usage, soit que la réflexion ait éclairé les liquoristes, ils se sont aperçus que le sucre, fondu de ces deux manières, ne communiquait point aux liqueurs ce velouté, cette saveur couverte qui en recélant, pour ainsi dire, celle de l'esprit, rend les liqueurs plus savoureuses, plus délicates, et plus fines; c'est qu'en effet, par la simple

solution à froid du sucre dans l'eau, chacune de ses molécules peut bien être rendue fluide; mais le fluide dans lequel elles nagent n'en est pas uniformément chargé, et, d'autre part, quelles que soient les parties constituantes du sucre, elles ne sont pas divisées, développées, comme il paraît qu'elles le sont dans la troisième méthode que nous allons décrire.

On prend la quantité de sucre qui doit entrer dans une dose de liqueur, et la quantité d'eau qui y est prescrite; on les met dans une bassine bien propre, et on leur fait prendre ensemble un bouillon ou deux : il s'en faut de beaucoup que, dans la plupart des cas, le liquide qui en résulte puisse être appelé sirop, si l'on ne doit donner ce nom qu'aux liqueurs chargées de deux parties de sucre, contre une de fluide; mais, par une extension très-permise, quelle que soit la consistance de ce fluide, les liquoristes l'appellent leur sirop. Lors même que l'on prend de la cassonade au lieu de sucre, comme on doit la choisir blanche, il est très-rare qu'il faille la clarifier au blanc d'œuf; comme le total doit être filtré, la clarification deviendrait une opération superflue, qui pourrait même détruire un peu de la viscosité du sirop.

Ce sirop une fois fait, on le laisse à demi refroidir, pour le verser dans le vase où est déjà la dose d'esprit aromatique : aussitôt le mélange fait, on bouche le vase, et on l'agite de tems en tems, jusqu'à ce que le tout paraisse intimement combiné. Ici commence une diversité singulière entre les différens artistes; les uns filtrent leurs liqueurs après deux ou trois jours de digestion au plus; les autres la laissent digérer un plus long-tems. On appelle digestion, en termes de liquoristes et de pharmaciens, le séjour d'une liqueur toute faite dans des vases assez grands pour que cette liqueur ne les emplisse point. Quel que soit le mouvement intestin qui se passe dans cette circonstance, toujours est-il certain que les liqueurs y acquièrent une finesse singulière, et surtout une uniformité de saveur, qui concourent à leur agrément. D'autres, au contraire, ne filtrent les liqueurs qu'après les avoir laissé digérer : ils croient que, par ce moyen, les esprits se dissiperont moins dans la filtration, et que cette dernière opération assurera un mélange qui se rafine toujours mieux dans un grand vase que dans plusieurs petits. Comme la première méthode n'a pas d inconvénient, et que la seconde paraît seulement plus conforme à la saine phy-

sique, sans blâmer absolument la première, je ne dissimulerai pas que la seconde mérite la préférence.

C'est après le mélange fait, et avant la filtration, qu'un bon liquoriste doit bien examiner sa liqueur, pour voir si le résultat en est aussi parfait qu'il le désire; il doit toujours avoir dans son laboratoire une provision de matières propres à y faire les corrections qu'il jugera nécessaires. Il lui est facile, en conséquence, de remédier aux inconvéniens qu'il pourrait y rencontrer; ainsi, par exemple, s'il ne croit pas sa liqueur assez aromatique, il lui est possible de faire infuser quelque peu des ingrédiens propres à cette liqueur; la croit-il au contraire trop aromatique, une nouvelle dose d'eau-de-vie et de sucre, en allongeant celle qu'il a déjà faite, étendra la partie aromatique. Il en est de même pour l'état plus ou moins spiritueux, et pour la saveur plus ou moins sucrée. Une pratique absolument condamnable est celle de faire du mélange dans la bassine où a cuit le sirop; ces sortes de vases présentent trop de surface, et la première chose qui s'évapore est toujours l'esprit. Le mélange une fois fait et parfait, digéré ou non, suivant l'idée du liquoriste, il procède à sa filtration.

De la Filtration.

S'il est essentiel que, pour être agréable, une liqueur soit exactement dosée dans les proportions de son aromate, de sa partie spiritueuse, et du sucre qui combine le tout ensemble; il n'est pas moins essentiel, pour la satisfaction de ceux ou qui vendent ou qui consomment les liqueurs, qu'elles soient de la plus exacte limpidité.

J'ai déjà indiqué dans un chapitre précédent, que toutes les fois qu'on en avait le loisir, le simple repos suffisait pour procurer, à la longue il est vrai, la plus belle limpidité que puissent prendre les liqueurs; mais toutes les liqueurs n'en sont pas susceptibles, et tous les artistes n'ont pas la commodité de mettre ce procédé en usage. Toutes celles, par exemple, qui portent le nom d'huiles, sont un trop long tems à s'éclaircir; et l'on ne prévoit pas toujours, à moins qu'on n'en soit consommateur comme marchand, les tems éloignés où l'on aura besoin d'une liqueur; ceux-ci même peuvent être surpris par un débit trop prompt, ou ne pouvoir pas, quoique bons artistes d'ailleurs, faire de grosses avances, ou les faire pour des tems trop re-

culés. En vain quelques-uns ont imaginé d'accélérer la clarification de leurs liqueurs, en y ajoutant des précipitans, tels que l'alun, la colle de poisson, ou les blancs d'œufs. Ces intermèdes ont, d'une manière plus ou moins marquée, le désavantage d'influer sur la saveur ou sur la couleur des liqueurs ainsi clarifiées.

Le plus expédient, le plus à la main de chaque artiste, le moins sujet à inconvénient, de tous les moyens de concilier aux liqueurs cette limpidité désirée, a donc été la filtration, ou l'action de faire passer un liquide à travers un tissu suffisamment serré, pour que toute espèce d'hétérogénéité y fût retenue, et qu'il ne passât que le fluide extrêmement limpide. Il s'est présenté plusieurs moyens de remplir cette intention : ce sont le coton, le papier, et les étoffes de laine.

Mais il n'est pas indifférent de savoir ou quel intermède on préférera, ou comment on procédera à la filtration.

Toutes les fois que la transparence n'est troublée que par le mélange d'un esprit quelconque et d'un sirop, rien n'est plus aisé que la filtration, parce que les matières qui louchissent la liqueur, n'ont aucune adhérence avec le liquide; c'est presque toujours un peu

de terre, visqueuse à la vérité, qui se sépare du sucre : mais lorsque l'opacité est due ou à des matières huileuses extrêmement divisées, ou à des substances résineuses, ou enfin à des corps très - visqueux, la filtration devient d'autant plus embarrassante, que ces matières ont, d'une part, plus d'adhérence avec les liquides dans lesquels elles sont, et que, de l'autre, en se déposant sur le filtre, elles en bouchent les pores d'une manière plus efficace : de là les différentes pratiques usitées même en employant le même filtre. Sans en faire ici l'application à aucune liqueur particulière, nous dirons, en général, que ces intermèdes sont ou le lait dont on garnit le filtre, surtout quand il est de coton ou d'étoffe de laine, ou les blancs d'œufs battus, ou bien encore la pate d'amandes dont on a retiré l'huile.

Le premier de ces intermèdes, en plaçant, pour ainsi dire, entre les mailles du filtre quelques portions de matières volumineuses, arrête les parties huileuses et résineuses, et les empêche de se coller sur les pores : la pâte d'amande saisissant, par son extrême sécheresse, tout ce qui est huileux ou résineux, les concentre en une seule masse, et les précipite avec elle au fond de la chausse. Si ce

sont des matières visqueuses, comme elle a la propriété d'absorber beaucoup d'humidité, il en résulte que ces matières visqueuses perdent de leur viscosité, et rendent par conséquent plus facile à filtrer le reste du fluide; enfin les blancs d'œufs fouettés remplissent aussi la même intention, et conviennent parfaitement dans les circonstances où il est à craindre que la liqueur ne contracte une saveur étrangère.

Mais un inconvénient presque indispensable de la filtration proportionnée au long tems que dure cette opération, et à la surface que présente le liquide en filtrant, tel artiste a cru remarquer qu'il devait uniquement à la filtration la saveur mieux combinée de sa liqueur, espèce d'avantage que procure réellement la filtration; mais il n'a pas fait attention que souvent il le devait aussi à l'évaporation considérable de l'esprit, qui seul est dans le cas de s'échapper abondamment; en sorte que lorsque l'on vient à empêcher cette évaporation, la liqueur se trouve toujours plus spiritueuse qu'elle ne l'aurait été sans cette précaution : on a imaginé pour cela des entonnoirs de verre avec leur couvercle de même matière; d'autres ont fait faire des entonnoirs de fer-blanc pareillement garnis d'un

couvercle, ces deux instrumens sont très-avantageux pour les cas où l'on filtre, soit au coton ou au papier; mais comme toutes choses égales d'ailleurs, la filtration à la chausse peut équivaloir à ces deux premières méthodes, et a sur elles l'avantage de la plus prompte expédition, et de pouvoir recevoir une plus grande quantité de liquide à la fois, je vais décrire ce moyen de filtrer à la chausse dans un entonnoir.

Il est inutile de prévenir, que lorsque l'on filtre avec des entonnoirs, ces instrumens se doivent placer sur des cruches ou sur des bouteilles d'orifice assez larges pour que l'entonnoir enfonce jusqu'au tiers à peu près de sa hauteur sans y comprendre la tige. La raison de cette précaution est facile à sentir : si l'entonnoir est vaste et qu'il ne soit posé que par cette tige sur la bouteille, le plus léger accident cassera facilement cette tige si l'entonnoir est de verre, ou le renversera de quelque matière qu'il soit.

Quant aux chausses, l'usage est d'en garnir le haut de quelques boucles faites en ruban, que l'on passe dans des baguettes pour les poser à volonté, ou sur deux tréteaux, ou sur le dos de deux chaises. D'autres ont encore imaginé de monter ces chausses sur un cercle

ou sur un cadre de bois, et de l'attacher à une corde, qui elle-même passe à une poulie fixée au plancher pour pouvoir hausser, baisser et déplacer les chausses à volonté; mais venons-en à l'appareil.

On place, à l'aide de quatre anneaux et d'autant d'agraffes, une chausse tellement proportionnée, que lorsqu'elle est placée et pleine de liquide, il y eut dans toutes les dimensions possibles un bon pouce de distance entr'elle et l'entonnoir : cette chausse doit être, par préférence, de l'espèce d'étoffe connue chez les marchands merciers, sous le nom de basin à poil croisé; toute autre étoffe plus épaisse ou plus mince serait incommode. Lorsque l'on veut filtrer une liqueur, on prend la chausse et on la plonge toute entière dans un sirop pareil à celui qui a composé la liqueur : soit que cette précaution remplisse le tissu du fil d'une substance capable de retenir les matières étrangères sans qu'elles bouchent les pores de la chausse, soit que cette eau sucrée agisse en dissolvant ces mêmes parties huileuses ou résineuses, toujours est-il certain que cette légère manipulation suffit pour filtrer quelqu'espèce de liqueur que ce soit : cette précaution prise, et la chausse mise dans l'entonnoir, on en place la pointe dans l'ori-

fice d'une cruche, et l'on achève de boucher cet orifice avec un linge : on verse dans la chausse la liqueur à filtrer, on place le couvercle sur l'entonnoir, et on est dispensé de veiller à la filtration sans crainte d'aucun risque, jusqu'à trois pintes par jour, dans une chausse qui peut en contenir cinq.

Je viens de dire qu'on n'était pas obligé de surveiller cette opération dans l'appareil que je viens de décrire, parce que dans toute autre espèce d'appareil, il arrive presque toujours qu'on est obligé de changer de filtre : le coton, parce qu'il se trouve surmonté d'un limon trop épais pour donner issue libre à la liqueur à filtrer; le papier, parce qu'il s'enduit de toute part d'un pareil limon, et les chausses, parce qu'elles sont gorgées jusque dans leurs tissus de ce même dépôt.

Les chausses de basin à poil, ou toute autre espèce d'étoffe qu'on emploierait à cet effet, doivent être soigneusement lavées sitôt qu'elles ne servent plus, en les laissant macérer s'il le faut dans plusieurs eaux de suite, car il est dangereux de les passer au savon et à la lessive; il en résulterait un mauvais goût que rien ne pourrait leur enlever. Il est avantageux d'avoir différentes chausses, non-seulement pour les différentes espèces de li-

queurs,

queurs, mais aussi pour ne pas filtrer dans la même des liqueurs colorées et des liqueurs non colorées. Lorsque les chausses ont été bien lavées et séchées, il faut les conserver soigneusement enveloppées dans du papier, pour empêcher toute espèce de poussière de s'y déposer.

Je ne dirai rien ici de la nécessité où on se trouve assez souvent, de retirer les premières parties filtrées, ou même de passer le total du liquide filtré par une seconde chausse, pour lui concilier toute la limpidité possible. Je ne parlerai pas non plus d'intermèdes plus singuliers qu'usités, tels que la mousse, les éponges, etc. Il nous suffit d'avoir exposé dans le plus grand détail les différentes manipulations, connues, et nécessaires à l'art du liquoriste, et d'avoir essayé de développer les raisons précises qui doivent faire préférer les unes aux autres.

Nous passons maintenant à la composition immédiate des différentes espèces de liqueurs connues.

De la Coloration artificielle des liquides.

Dans tout ce qui précède, on a vu des liquides, ou colorées naturellement, comme

sont celles qui résultent des sucs des fruits, fermentés ou non, ou des liqueurs légèrement colorées en jaune par l'infusion de substances sèches, ou enfin des liqueurs, qui résultantes de la distillation, sont absolument incolores; chacune de ces trois classes de liqueurs, considérées sous ce point de vue, présente au liquoriste des observations importantes.

Nous avons déjà fait mention de l'altération que souffraient à la longue les liqueurs colorées en rouge par les sucs des fruits. Jusqu'ici, le liquoriste ne connaît aucun expédient pour remédier à cet accident : il est même démontré, que quelques moyens qu'il essaie, il ne fera qu'altérer de plus en plus la couleur de la liqueur, bien loin d'y remédier. Quant aux liqueurs que l'infusion a colorées en jaune, elles sont susceptibles en vieillissant de se foncer de plus en plus, et elles peuvent recevoir quelques couleurs artificielles, qui rendent leur première coloration plus agréable ou même qui la changent entièrement.

Pour ce qui est des liqueurs absolument incolores, elles se prêtent à toutes les colorations que l'artiste peut imaginer. Avant de détailler quels sont ces moyens de coloration,

il faut jeter un coup d'œil sur la cause générale qui altère les couleurs naturelles ou artificielles de nos liqueurs; elles sont composées d'une liqueur spiritueuse, d'une autre liqueur phlegmatique et de sucre : la première de ces liqueurs contient évidemment une substance saline, de nature acide, puisque les teintures violettes, mêlées à l'esprit-de-vin, tournent au rouge : d'autre part, le sucre une fois résout, est susceptible de fermentation, lente à la vérité dans le cas dont il s'agit; et si d'une part cette fermentation concourt à la plus grande perfection des liqueurs, elle ne peut de l'autre, avoir lieu sans que les substances salines qui se meuvent dans cette circonstance, ne rougissent sur les parties colorantes. Ces considérations préliminaires rendent raison de la variété singulière que l'on remarque dans la vétusté des liqueurs, relativement à leur coloration : si l'on ajoute à cela, l'état déjà coloré de l'eau-de-vie, que certains artistes préfèrent à cause de la vétusté, il sera aisé au liquoriste le moins intelligent de rendre raison de toutes ces variétés. Il nous suffit de les avoir exposées, de manière à prouver aux incrédules, que l'art le plus indifférent en apparence peut cependant mériter les regards du physicien et du chimiste. Il nous

reste à dire, comment le liquoriste s'y prend pour donner à ses liqueurs des couleurs artificielles. Une petite charlatanerie, imaginée pour faire varier, au moins par le nom, la même espèce de liqueur, a pu donner naissance à ces différentes colorations : les plus usitées sont la couleur jaune, depuis l'état le plus délayé, jusqu'au jaune foncé; les différentes rouges, le violet et le vert.

Pour concilier la couleur jaune, il n'y a que deux substances qu'on puisse légitimement employer, le caramel et le safran.

Le caramel est du sucre qui ayant perdu son humidité, commence à se décomposer. Le point essentiel du liquoriste est, que sa torréfaction ne soit pas poussée au point de donner de l'âcreté, ni même de l'amertume au caramel. On délaie dans une quantité d'eau, dont on ajoute dans la liqueur faite, ce qu'il faut pour concilier la nuance jaune que l'on désire. Cette substance donne toujours un jaune obscur, et la liqueur colorée avec elle est sujette à brunir. Le safran, dont la description serait déplacée ici, et qu'il ne faut pas confondre avec le curcuma dont nous allons parler; le safran donne une couleur jaune dorée, soit qu'on l'infuse dans l'eau ou dans l'esprit-de-vin; cette double pro-

priété rend son usage beaucoup plus commode, en ce que la couleur qui en résulte est moins sujette à altération, puisque l'acide de l'esprit-de-vin ne fait autre chose que de développer sa couleur : on fait donc dans l'une ou l'autre de ces liquides une forte infusion de safran, et l'on s'en sert comme du caramel pour donner aux liqueurs le jaune d'huile d'olive et toutes les nuances plus marquées : le safran serait sans reproche, s'il était possible de lui enlever sa saveur, qui n'est pas du goût de tout le monde, et qu'on ne peut méconnaître, quelque faible que soit la dose.

Le curcuma ou safran bâtard est employé par certains liquoristes, qui imitent en cela les teinturiers : ces derniers retirent deux couleurs du curcuma, une première qui est jaune, mais très-passagère, et une seconde qui est d'un rouge assez vif, que l'esprit-de-vin altère très-promptement. Outre ces deux inconvéniens, le curcuma est dangereux à employer dans des liqueurs, par une propriété purgative qu'il développe sur une infinité de tempéramens : peut-être ne sera-t-on pas fâché à cette occasion de la digression suivante :

Un navire marchand, chargé uniquement

de curcuma, se disposant à entrer dans le port du Hâvre, échoua à la rade; les pêcheurs qui revinrent quelque tems après, vendirent leurs poissons suivant l'usage : tous les habitans furent attaqués d'une dyssenterie fort incommode. On remarqua que toute la mer, depuis la rade jusqu'au port, était jaune; et sans la précaution que l'on prit d'interdire la pêche, jusqu'à ce que l'eau de mer eût repris sa couleur naturelle, il est certain que toute la ville eût été très-incommodée d'une épidémie qui aurait pu alarmer.

La couleur rouge se concilie aux liqueurs avec beaucoup de substances; mais la cochenille et le bois de Fernambouc paraissent être les deux que l'on préfère : il n'est guère possible d'employer l'une et l'autre de ces substances, sans y mêler un peu d'alun qui fixe et développe la nuance. Le Fernambouc est sujet à jaunir très-promptement; on met la cochenille immédiatement dans la liqueur avant de filtrer. Ce n'est pas qu'en toute rigueur on ne puisse se servir avec avantage d'une teinture de cochenille préparée séparément; mais, et nous le disons ici une fois pour toutes, il est essentiel de filtrer les liqueurs après leur coloration, pour donner à la couleur un œil plus vif. Si, au nombre des

substances colorantes en rouge, il n'a été question ici ni de l'orcanète, ni du roucou, ni du tournesol, ni du coquelicot, c'est que, quoique ces substances paraissent faire rouge d'abord, elles tournent davantage au violet; ce sont même elles, et surtout le tournesol, qu'on met en usage pour cet effet. Pour dire la vérité, les liqueurs colorées en rouge, surtout lorsque la nuance est extrêmement faible, car avec la cochenille, on peut donner la couleur de lie de vin, la couleur de grenat, la couleur vive du grenat, et enfin toutes les nuances du beau rouge; au lieu qu'avec les autres ingrédiens colorans, les couleurs sont toujours susceptibles de destruction. Il est très-rare que l'on veuille donner à des liqueurs la couleur verte, mais enfin on y parvient en mettant ensemble de la teinture de tournesol et de la teinture de safran, ou bien du sirop de violette avec cette même teinture de safran.

Maintenant que nous avons développé, dans leur première simplicité, quelles sont les matières colorantes, et leurs effets pour les liqueurs, il est aisé de concevoir comment, entre les mains d'un habile artiste, la même liqueur pourra être diversifiée, en ne la considérant que du côté de la couleur; si on

ajoute à cela ce que nous avons dit sur la différente proportion de sucre qui peut entrer dans la même liqueur; si ensuite on considère que sans rien ajouter ni ôter des ingrédiens aromatiques ou odorans, on peut seulement en varier les proportions, on sentira aisément que les mêmes substances peuvent fournir un nombre infini de liqueurs différentes en apparence, et dont la dénomination dépendra du caprice et de l'industrie de celui qui les aura composées.

PRINCIPES PARTICULIERS OU RECETTES.

DES PRODUITS DU RAISIN NON FERMENTÉ (1).

Raisiné.

Ce nom convient particulièrement à une espèce de marmelade assez agréable, qu'on prépare dans tous les cantons vignobles, avec le suc, la pulpe et la peau des raisins non fermentés, les plus mûrs, les plus sucrés et les plus parfumés; on y ajoute souvent différens fruits, des racines potagères et des aromates; mais jamais, du moins au midi de

(1) Cet article est de M. Parmentier.

l'Europe, du miel ou du sucre; ces deux condimens qui, comme on sait, constituent toutes les autres confitures, sont remplacés dans ces contrées, par le mucoso-sucré des raisins eux-mêmes, qui, dans les pays chauds et dans les années sèches, sont abondamment pourvus de ce principe.

On présume bien que la préparation du raisiné doit être aussi ancienne que l'art de faire le vin; on la trouve décrite dans nos premières pharmacopées, sous différens noms : c'était la confiture de nos bons aïeux; elle est encore du goût de toutes les classes de la société, et tellement nécessaire, que, dans les lieux les plus éloignés des cantons vignobles, leurs habitans en font avec les fruits à pepins et à noyaux, en y employant pour véhicule, au lieu du moût de raisin, le suc de pommes et de poires récemment exprimé, c'est-à-dire, le poiré et le cidre doux.

La consistance du raisiné varie depuis l'électuaire jusqu'à celle d'un sirop; dans ce dernier état, il est facile de le délayer dans l'eau, pour en faire des boissons édulcorées : les habitans de l'Archipel paraissent même continuer de préparer cette espèce de raisiné liquide; car M. Boudet, pharmacien en chef de l'armée d'Orient, a trouvé, dans les ma-

gasins d'Alexandrie, des bouteilles de terre, d'une forme agréable, qui en étaient remplies; elle avait la consistance de la mélasse. On en compose aujourd'hui en Egypte une espèce de sorbet.

Sans vouloir rappeler ici tous les avantages qu'on peut obtenir du raisiné, nous nous bornerons aux principaux. On sait d'abord que les élémens dont il est composé sont élaborés, combinés et mélangés de manière à présenter tous les caractères d'une confiture agréable, et à mettre, pendant un certain tems, à l'abri de la fermentation, l'extrait, la gelée, et la pulpe des fruits.

Dans les années où les fruits à noyaux manquent, lorsque les ménagères les plus diligentes ne peuvent s'occuper de faire leurs provisions en gelées, en marmelades, et que la saison a été favorable au raisin, ce dernier offre le moyen de remplacer ces confitures, et ce remplacement produit en même tems une grande économie sur le sucre, qui n'entre point dans le raisiné, à moins que ce ne soit dans les années humides, à l'ouest et au nord de la France, où la vigne réussit, lorsque les raisins sont verts; car nous sommes loin de croire que ce condiment puisse, en aucun cas, préjudicier à la qualité du raisiné;

quand il était à un prix peu élevé, son addition ne formait pas une augmentation de dépense sensible, mais ce prix étant triplé au moins, et le sucre étant devenu pour la France une matière en quelque sorte exotique, tous les efforts de l'industrie doivent tendre à en restreindre la consommation. Le raisiné qui en contiendrait une certaine proportion cesserait d'ailleurs d'être considéré comme une confiture populaire; il n'y en aurait plus à la portée de toutes les fortunes, les gens aisés seuls pourraient y atteindre.

Je sais qu'il est au pouvoir de l'art de corriger la mauvaise qualité des vins et de les améliorer considérablement, par l'emploi du sucre et du miel ajoutés avant la fermentation, et qu'à l'aide de ce moyen on peut affoiblir leur trop forte acidité; mais très-heureusement le raisin des années favorables à la vigne n'a besoin nulle part de ce secours. Augmenter les fabriques de raisiné, diminuer, pour le présent et pour l'avenir, la consommation du sucre, c'est concourir à l'intérêt général et particulier.

Choix des Fruits pour le Raisiné.

Si les différentes espèces de raisins ne con-

viennent pas à la cuve, toutes sont également bonnes pour la confection du raisiné ; plusieurs d'entr'elles sont si abondamment pourvues du principe mucoso-sucré, qu'il faut nécessairement leur ajouter des fruits pulpeux, âpres, acerbes, mûrs ou non mûrs, et des aromates pour en relever la trop grande fadeur ; tandis que d'autres exigent, suivant le climat et la saison, l'addition d'un peu de miel, de mélasse ou de cassonade, pour masquer leur excès d'acidité.

Car toutes les années ne sont pas aussi favorables à la qualité et à l'abondance comme celle-ci, qui fera époque dans le siècle pour la quantité et la grosseur des grappes, pour le volume et la maturité des grains ; aussi le raisin des départemens septentrionaux, communément moins savoureux, se trouve-t-il presque aussi sucré que la même espèce provenant du ci-devant Dauphiné et de la Bourgogne, et le raisiné qui en résultera pourra braver facilement des années entières. L'altération qu'il éprouve à mesure qu'il vieillit, c'est de se candir ou de se liquéfier ; dans le premier cas, on le décuit au tems de la vendange, avec de nouveau moût ; dans le second, au contraire, on l'expose un peu au feu. C'est ainsi qu'on peut rajeunir sa pro-

vision, et la mettre encore en état de passer l'hiver.

On remarque que, dans les contrées méridionales, où l'on fait ordinairement plus de raisiné qu'ailleurs, les raisins reconnus comme les plus propres à cette préparation, sont : le muscat blanc, le muscat rouge et le chasselas. Ils y parviennent à une maturité si parfaite, et contiennent une si grande quantité de principe sucré, que les vins qu'on obtient de la décomposition de ce principe fournissent à la distillation jusqu'à un tiers de leur poids d'une eau-de-vie riche en alcool; à Montpellier, c'est le raisin blanc ou noir; dans les départemens plus septentrionaux, c'est le franc-pineau ou le maurillon noir qui est la variété la plus estimée pour ce genre de confiture.

Mais pour cueillir le raisin destiné à faire le raisiné, il faut attendre sa parfaite maturité, ne le récolter, autant que possible, que par un tems sec et un soleil ardent; avoir soin surtout de l'égrapper et de le monder exactement, vu que quelques grains gâtés et un brin de rafle suffiraient pour préjudicier à la saveur gracieuse du raisiné.

Lorsqu'on jouit encore, après la vendange, de quelques rayons de soleil, et qu'il n'y a

rien à redouter de la part des oiseaux et des insectes, il serait utile d'en profiter pour laisser plus long-tems le raisin sur le cep; dans le cas contraire, il faut le rentrer à la maison, et l'exposer sur la paille, comme pour en faire le vin de liqueur de ce nom. On parviendrait par ce moyen à diminuer les frais de l'évaporation, à tenir moins long-tems exposé à l'action du calorique le raisiné, qui alors donne un résultat plus abondant, moins coloré et d'une saveur plus agréable. Ce conseil, à la vérité, que je donne aux ménagères qui ne dédaignent point de préparer elles-mêmes le raisiné de leur consommation, ne pourra jamais devenir la règle de ceux qui en font une branche de commerce, qui visent particulièrement à la quantité et au bon marché. Mais chaque chef de famille, dans quelque position qu'il se trouve, peut, à l'aide de quelques ceps, obtenir sa confiture annuelle à tel degré de bonté qu'il voudra.

Le raisiné ne consiste pas toujours dans le suc de raisin plus ou moins rapproché par l'évaporation; on y fait souvent entrer des fruits à pepins, des fruits à noyaux, selon les ressources locales; dans le nombre des meilleurs, sont les poires et les coings, puis

les pommes, enfin les prunes; mais il faut que ces fruits soient âpres et austères, pour en relever la saveur trop douceâtre.

D'après ces observations rapides, *le bouvard, le martin sec, la lampe, le messire-jean*, s'allient très-bien avec les élémens du raisiné. Comme ces espèces n'existent pas toujours en quantité suffisante, on emploie séparément la poire de vigne de la Normandie, *le catillac* et *le grossin*; ces derniers ont beaucoup plus d'âcreté. Enfin, la préparation du raisiné fournit l'occasion de tirer parti des fruits tombés avant la maturité; il suffit alors de les cuire d'avance, de les mettre en marmelade, et de les conserver dans cet état jusqu'à la vendange.

Les fruits extrêmement sucrés, succulens, d'une pulpe mollasse, parvenus à leur point de maturité, sont peu propres à la confection du raisiné; ils perdent pendant la cuisson, les avantages qu'ils avaient étant crus, et paroissent, après l'avoir subie, plutôt décomposés que perfectionnés.

Les poires, les pommes et les prunes ne forment pas toujours la base du raisiné; on y fait entrer le potiron, des côtes de melon qui n'ont pu mûrir; les racines sucrées, telles que la carotte. Mais ce n'est pas seulement la

qualité des fruits, leur proportion et l'état de maturité où ils se trouvent, qui concourent à la perfection du raisiné. Le procédé dont on se sert pour opérer leur combinaison et leur cuisson, n'a pas moins d'influence sur la qualité et le prix auquel il revient; il est donc nécessaire que cette préparation, toute simple qu'elle paraisse, soit méthodiquement gouvernée.

Quoique ce soit une coutume assez universellement suivie dans les cantons vignobles du midi, de faire à la maison, la provision de raisiné pour l'hiver, toutes les ménagères ne connaissent pas à fond le véritable procédé pour le bien faire. Elles ne font pas assez attention que les raisins les plus sucrés et les moins aqueux n'exigent pas autant d'évaporation, *et vice versâ.* La plupart font trop de feu, et poussent trop loin la cuisson; à la longue il s'épaissit; d'autres restent en deçà; alors il se ramollit, il s'en sépare un sirop, une mélasse, et finit par s'aigrir vers la fin de l'hiver, surtout lorsque la saison est douce et humide. Il est donc d'une nécessité indispensable d'assujétir cette préparation à des règles dont on ne doit s'écarter que le moins possible.

Procédé

Procédé pour la préparation du Raisiné.

Une règle générale à établir dans la confection du raisiné, quelle qu'en soit la consistance, c'est d'y procéder en deux tems, et d'avoir soin, dès que le liquide épanché est réduit aux deux tiers, de le passer tout chaud, de le distribuer dans des terrines non vernissées, et de l'y laisser jusqu'au lendemain matin; alors on ramasse, à la faveur d'une écumoire, la pellicule saline qui en recouvre la surface et on décante la liqueur; ce qui est cristallisé au fond du vase et à la superficie, n'est autre chose que des cristaux de tartre, dont la séparation est un moyen de diminuer l'acidité trop marquée du raisiné préparé dans les cantons septentrionaux, et peut-être de sa disposition laxative : car il y a tout lieu de présumer que c'est à la présence du tartre et au corps muqueux que contient le suc du raisin, qu'est due la propriété qu'a ce fluide de relâcher; propriété qu'il perd en passant à l'état de vin, attendu que la fermentation a converti l'un en alcool, et a précipité une grande partie de l'autre dans la lie.

En séparant ainsi du suc de raisin évaporé

jusqu'aux deux tiers, la quantité de tartre qui ne peut plus rester en dissolution, on augmente d'autant la puissance du sucre qui, n'ayant plus à masquer l'acidité, devient beaucoup plus sensible soit dans le raisiné, soit dans le sirop, soit dans le vin cuit et les liqueurs qu'on en prépare.

Une autre condition pour rendre le raisiné aussi parfait qu'il est possible, c'est que, quand il s'agit de faire entrer dans sa composition des fruits ou des racines, il faut toujours que les uns et les autres soient mondés de leurs peaux, de leurs pepins et de leurs écorces, et ne les ajouter à la liqueur que quand elle a été amenée, par l'évaporation, à la consistance de sirop, qui se décuit bientôt, et conserve la fluidité nécessaire pour favoriser son action sur les fruits, opérer leur ramollissement, leur cuisson et leur combinaison, de manière à former une marmelade égale et homogène.

Une troisième et dernière condition, c'est de remuer, sans discontinuer, le liquide composé, et de faire en sorte que la chaleur soit très-modérée : peut-être seroit-il prudent de n'achever la cuisson du raisiné qu'à la température du bain-marie, comme on a la louable habitude de le faire dans nos labora-

toires, pour les extraits, et alors, il y aurait infiniment moins de risques à courir pour le brûler.

La nature des vaisseaux dont on se sert pour préparer le raisiné mérite aussi quelques considérations. On s'est plaint, dans quelques endroits, que son usage avait occasionné des coliques. En supposant que ces plaintes soient fondées, on parerait toujours à cet inconvénient, en n'employant à sa préparation que des vases de cuivre jaune ou de cuivre rouge, parfaitement étamés, afin d'empêcher que la liqueur, qui a toujours un caractère éminemment acide, n'exerce sur le métal vénéneux, une action marquée, et n'en dissolve quelques parcelles. M. *Chaptal* a dit avoir vu à Montpellier, mettre des clefs de fer dans la chaudière, pendant la cuisson du raisiné; elles étaient toutes rouges quand on les en retirait. Les méthodes les plus généralement adoptées pour préparer les confitures dont il s'agit, se trouvent insérées dans le supplément du Cours complet d'Agriculture, au mot *raisiné*.

Observations sur les phénomènes qui s'opèrent dans le Raisiné.

Comme les autres marmelades de fruit, le raisiné présente dans sa confection, plusieurs phénomènes auxquels on n'a pas fait assez d'attention, parce que cet ordre de préparation est devenu le domaine particulier d'un art qui, se trouvant séparé de la pharmacie, n'a pas encore mérité, de la part des savans, une étude approfondie.

Les fruits dont ces marmelades sont composées y ont éprouvé des changemens notables dans leur saveur et dans leur couleur; quelle en est la raison ? Nous croyons la trouver dans la décomposition que les parties constituantes du fruit ont subie par l'action du calorique et par la nouvelle combinaison qu'elles ont formée avec l'eau, combinaison qui, par cela qu'elle est différente de l'ancienne, doit exercer des effets différens sur les organes; nous ferons même à cet égard une observation, c'est que la saveur sucrée d'un fruit, d'une semence ou d'une racine n'est pas toujours en raison de la quantité de mucoso-sucré que ces parties des végétaux renferment, et que, dans cette circonstance,

il arrive, par les mélanges et les modifications que produit la cuisson, une appropriation à la saveur sucrée.

Si les feuilles des plantes perdent, par une simple dessiccation à l'air libre, une partie de leur vertu ; si les fruits et les racines deviennent coriaces et beaucoup moins sapides par ce moyen, on est en droit de conjecturer que la chaleur douce qui a produit la dessiccation de ces parties des plantes n'a pu enlever que leur humidité surabondante ; si la culture leur donne une saveur nouvelle, que ne doit pas faire sur elles l'action de la chaleur portée au point de mettre l'eau qu'elles contiennent en ébullition, qui a alors un degré supérieur à l'eau bouillante ? Cette action produit nécessairement l'effet remarqué ; on ne peut pas attribuer à une autre cause la différence sensible qui existe entre les plantes potagères et légumineuses, considérées dans leur état de crudité, de dessiccation et de cuisson.

Mais comment cette combinaison nouvelle, produite dans les fruits par la chaleur de l'ébullition, s'altère-t-elle en y restant exposée au delà du terme convenable ? Elle éprouve le sort de toutes les combinaisons

végétales ; elle subit nécessairement et successivement diverses modifications, à mesure que le calorique lui enlève quelques-uns de ses principes ; de là les soins à prendre pour ménager l'évaporation des marmelades, et pour saisir le degré de leur cuite, le point où elles sont le moins altérées possible. Aussi, en raffinant le sucre évite-t-on de l'exposer à un feu trop fort, qui lui ferait éprouver une décomposition partielle, augmenterait la quantité de son eau-mère, et lui donnerait cet état que l'on appelle *graisser ;* on se garde donc de pousser trop loin la cuisson.

Lorsque ces marmelades ne sont pas suffisamment cuites, qu'elles s'altèrent en vieillissant dans une atmosphère humide, pourquoi tournent-elles à l'aigre sans avoir éprouvé la fermentation spiritueuse ? C'est parce que, manquant des conditions sans lesquelles cette fermentation n'a pas lieu et ne peut changer le sucre en alcool, le mouvement qui la remplace agit d'abord sur les substances autres que le sucre, plus disposées à être différemment altérées. En effet, nous voyons que la fermentation spiritueuse ne s'établit dans le suc des fruits que lorsque les parties fluides abondantes en principe doux et sucré en sont

extraites et ont la liberté d'agir les unes sur les autres avec le concours d'un certain degré de chaleur.

Car l'humidité et la température sont deux causes suffisantes pour que, sans le concours de l'air et de la lumière, la fermentation s'établisse : on sait que beaucoup de vins et d'autres liqueurs fermentent dans des vaisseaux très-bien bouchés, à l'abri du contact de l'air et de la lumière.

Cette opération, considérée comme une action et une réaction chimiques de la part de plusieurs principes les uns sur les autres, peut s'exécuter par la seule force de la tendance de tous les corps à la combinaison ; du vin qui a déjà fermenté peut fermenter une seconde fois, si on le renferme dans une bouteille entourée de papier noir, si on y mêle du mucoso-sucré, et s'il est exposé à une température de douze degrés, au dessus de zéro. La preuve la plus certaine que cette opération chimique a été bien exécutée, c'est qu'en débouchant le vase au bout de quelque tems, on voit une quantité considérable d'acide carbonique gazeux se dégager, produit qui n'est dû qu'à la destruction de la matière mucoso-sucrée. Le contact de l'air ne fait donc ici que favoriser ce dégagement, sans

concourir à la formation de ce combiné. Si ce gaz très-élastique n'était retenu par la force du vase qui le contient et qui le comprime, il s'échapperait promptement. L'effort qu'il fait continuellement pour se dégager étant supérieur à la résistance du vase, celui-ci est brisé avec fracas; donc, que ce gaz était produit antérieurement à l'époque où le liquide a éprouvé le contact de l'air : il paraît donc plus exact de dire que le contact de l'air favorise le dégagement des différens gaz produits par la fermentation, que d'admettre que la fermentation ne peut s'établir que par le contact de l'air et de la lumière.

On sait que le raisin arrivé à maturité, pourrit sur le cep, sans subir la fermentation spiritueuse. Le jus des fruits y est beaucoup moins disposé, après qu'il a bouilli sur le feu, parce qu'il a perdu, par l'ébullition, une partie de son ferment, lequel s'est séparé sous la forme d'écume, et aussi quand il est privé d'une trop grande quantité d'eau; le suc de raisin conservé dans un lieu froid, se clarifie sans fermenter, et offre bientôt à sa superficie quelques points de moisissure; enfin, le miel et le sirop de sucre exposés dans un endroit humide, éprouvent un mouvement pareil à celui qui altère les confitures

peu cuites : ils s'aigrissent l'un et l'autre comme elles, sans avoir passé à la fermentation spiritueuse.

Cet exemple que nous venons de citer est une nouvelle preuve de notre opinion sur la fermentation spiritueuse. Dans le raisin, tel qu'il existe sur la vigne, on doit considérer un être jouissant d'une vie particulière, composé comme tous les autres d'un système d'organisation, où se trouvent des vaisseaux de toute espèce, qui concourent à la nutrition de l'individu, à son augmentation de volume, en un mot, à sa perfection ; si donc tout est ici dans l'ordre naturel, ou si toutes les parties organiques sont à leur place et remplissent leurs fonctions, il est clair que la fermentation ne pourra les déranger, qu'autant que, par un accident quelconque, on viendra à changer leur disposition, à les confondre, et à en opérer le mélange plus ou moins complet ; alors, au milieu de cette confusion, les agens extérieurs exerceront leur influence sur ces différentes parties, détermineront l'action intime et réciproque de chacune d'elles, et la loi de l'attraction n'éprouvant plus aucun obstacle, changera la substance simple en composées binaires, ternaires, etc., et la désorganisation des corps,

en un mot, en sera le résultat; de sorte donc que, toutes les fois que le raisin se pourrit sur le cep, ce n'est pas toute la masse des grains qui est attaquée à la fois, c'est vers la surface supérieure que l'altération commence, elle devient successive et finit par déranger tout le système, sans que la fermentation alcoolique ait le tems de s'établir, et par la raison fort simple que toutes les parties se désorganisent en particulier, et non dans l'état de mélange.

Il arrive également que le raisin entier exposé au soleil, ou bien suspendu au plancher du fruitier, pour le conserver toute l'année, au lieu de fermenter, n'éprouve d'autre altération que celle de la dessiccation provenant de la perte d'une très-grande partie de l'humidité; la fermentation ne peut pas s'établir dans ce cas, et moins facilement même que dans le premier, preuve que: 1°. toutes les fois qu'une substance fermentescible perd une portion de l'humidité qui doit concourir à produire ou à favoriser ce mouvement, ce même mouvement est arrêté ou détruit; 2°. que la perte de cette humidité n'a rien dérangé à l'organisation intérieure des grains de raisins, et n'a produit tout au plus que le rapprochement des par-

ties organiques, sans les diviser ni les confondre; il est également facile de voir que ce n'est pas du tout à la privation du contact de l'air pour la matière renfermée dans la pellicule des grains de raisins, que la fermentation est retardée, car, par la même raison que l'humidité intérieure s'évapore, ce qui admet des pores sur cette pellicule, l'air extérieur exerce une influence plus ou moins marquée sur ce fruit, de même que la lumière qui, comme on sait le traverse, puisqu'ils jouissent d'une lucidité assez marquée, au moins les raisins blancs.

En admettant que la température de douze à quinze degrés soit nécessaire, pour que la fermentation puisse s'exécuter, on ne peut disconvenir, qu'une chaleur moindre, ou qu'une température froide ne doive s'opposer à son établissement, la division et la dilatation des principes qui constituent le moût n'étant pas portées assez loin, l'action chimique ne peut s'exercer, et de là l'équilibre qu'on observe dans le liquide; ces principes se séparent les uns après les autres, dans l'ordre de leur gravité et l'attraction des parties similaires, le muqueux se décompose à la surface, le tartre se précipite avec la matière colorante, le suc devient limpide, et

finirait même par fournir la matière sucrée, cristallisée, si on laissait détruire tout le muqueux qui l'enveloppe, en enlevant successivement les couches de moisissure qui se forment à la surface de la liqueur.

Sirop de Raisiné.

Il arrive souvent qu'au lieu de poursuivre l'évaporation du moût jusqu'à la consistance demi-solide, on s'arrête au moment où le liquide a acquis l'état sirupeux, et il n'y a pas de doute que cette préparation, à laquelle on n'a peut-être pas donné une attention assez suivie, trouverait encore son application dans l'économie domestique.

L'art de concentrer le vin doux au moyen du calorique, pour le conserver dans un état liquide, était déjà connu et mis en pratique chez les Lacédémoniens. Les Espagnols, après avoir exprimé le suc de raisin, y ajoutaient du plâtre nouveau qui, ayant la propriété de décomposer le tartre, diminuait par conséquent la quantité de celui qui existait dans ce liquide et son caractère acide; c'est d'après cette double propriété qu'on a proposé dernièrement d'ajouter un peu de craie au suc de raisin, pour en obtenir un sirop moins

aigrelet ; voici quelques expériences que j'ai faites dans la vue toujours d'économiser le sucre, de tirer parti des productions locales et de les améliorer.

On a pris six livres de suc de raisins noirs bien mûrs et légèrement exprimés, afin d'éviter la trop grande quantité d'extractif ; il avait une couleur trouble, rougeâtre, une saveur sucrée, aigrelette et mucilagineuse ; on l'a placé sur un feu doux et on l'a fait cuire en consistance de sirop, après l'avoir clarifié avec l'albumen ; ce sirop étant acidule en se refroidissant, déposait une matière épaisse de couleur rougeâtre, semblable à la liqueur.

D'après l'examen particulier de cette substance, on remarque qu'elle fournit une grande quantité de tartrite acidule de potasse, uni à beaucoup de mucoso-sucré ; la liqueur plus limpide qui surnageait contenait, outre une portion considérable de matière sucrée, des acides malique et acéteux, et sans doute de l'acide tartareux en petite quantité. L'abondance de cette matière mucilagineuse sucrée contenue dans ce sirop, y aurait bientôt développé un mouvement de fermentation, malgré le degré de cuisson auquel on l'avait réduit, mais il est possible de prévenir cette

fermentation à la faveur de l'alcool. Les six livres de moût employées ont produit environ une livre deux onces de sirop.

Ce sirop est d'une acidité agréable, en l'étendant dans l'eau à l'instar des sirops de groseille et de limon ; il peut tenir lieu et remplacer par conséquent, les sirops préparés avec les fruits dont on fait usage pendant les chaleurs de l'été.

Pour enlever des acides contenus dans le moût qu'on veut amener à l'état de sirop doux, on peut mettre en pratique divers procédés ; nous avons déjà fait voir qu'il était possible, par la simple décantation, de le dépouiller d'une portion de tartre, mais ce n'est que par la voie des combinaisons qu'on peut le détruire en totalité, ainsi que les autres acides.

Le point essentiel est de trouver une base qui, se combinant avec eux, en formât des sels insolubles, susceptibles d'être séparés ensuite de la liqueur ; et comme l'acide tartareux forme avec la chaux un sel insoluble, on peut l'enlever par ce moyen. Si l'on emploie dans ce procédé du carbonate calcaire ou de la craie, la seule portion libre d'acide tartareux se combine avec la chaux, mais la portion de potasse qui tient la crème de tar-

tre (tartrite acidule de potasse) demeure unie à l'acide tartareux, et forme du sel végétal, tartrite de potasse; si l'on se sert au contraire, de chaux vive, on la combine avec tout l'acide tartareux, mais la potasse reste dissoute dans la liqueur. Elle peut s'unir aux acides malique et acéteux. En ajoutant une plus grande portion de chaux vive, on neutralise, à la vérité, tous les acides, mais cette terre est en partie dissoluble dans l'eau, ainsi que dans les malates et les acétates de chaux; il est difficile de les séparer du sirop sans l'altérer.

En se bornant cependant à saturer les acides par la chaux, au moyen du carbonate calcaire, et en séparant le tartrite de chaux, on peut obtenir un sirop dans lequel restent, à la vérité, du tartrite de potasse, des malates et acétates, mais en trop petite quantité pour être sensible au goût. Dans cet état, le sirop de raisin est mucilagineux et peut servir de sirop ordinaire, surtout au midi de la France, où ce fruit est d'autant plus riche en sucre qu'il l'est moins en tartre, et devenir, sous la main du vigneron industrieux, une branche importante d'économie, parce que la préparation dont il s'agit ne coûte presque que du tems, des soins et du combustible.

C'est surtout le raisin blanc qu'il faudrait choisir de préférence pour cette préparation, vu qu'il fournit moins de matière colorante et de tartrite acidule de potasse que le raisin noir, mais aussi il paraît moins facile à conserver, tandis que la couleur de ce dernier étant d'une nature un peu ambrée, est plus propre à retarder la fermentation spiritueuse du sirop. En y ajoutant quelques aromates, on les rendrait fort agréables; ils se conservent assez bien, mais ils ont le désavantage de se décuire facilement en laissant, comme tous les sirops abondans en extractif, une portion de sucre se cristalliser contre les parois des bouteilles.

Au reste, quelle que soit la nature du raisin, pourvu qu'il ait atteint son point de maturité,. la même espèce peut fournir à l'existence de deux sirops distincts par leur couleur et leur saveur; le premier n'est que le moût dépouillé d'une portion de tartre et rapproché à la consistance requise; le second est ce même moût dans lequel on a jeté un peu de craie pour neutraliser les acides, lequel, clarifié et évaporé au même degré de consistance, donne un résultat comparable au sirop de sucre ayant le goût un peu mielleux.

On

On peut donc ainsi avoir toute l'année sous la main, un sucre liquide; suppléer le sucre ordinaire dans la préparation des ratafias et des liqueurs, des confitures et des gelées acides, dans les compotes de pommes et de poires; il suffirait d'en verser une certaine quantité sur les fruits cuits par la voie humide, dont la fadeur a souvent besoin d'être relevée par un assaisonnement aigrelet; enfin ces sirops peuvent être comparés à ceux qui résultent de certaines poires cuites au four par la voie sèche, et qui nagent souvent dans un fluide sirupeux, sans aucune addition de sucre.

Sirop de Carottes.

Dans les ouvrages modernes d'économie rurale et domestique, il n'est plus question maintenant que du sirop préparé avec les carottes, la racine la plus sucrée après le chervi, mais rien n'est moins conforme à l'art, plus embarrassant et plus coûteux que le procédé indiqué pour sa préparation.

En examinant ce qui se passe dans une racine charnue soumise à l'ébullition dans l'eau, on remarque que les principes qui la constituent sont isolés, pour ainsi dire, dans

l'état naturel, se réunissent et se combinent de plus en plus, acquièrent de la mollesse, de la flexibilité, d'où résulte ce qu'on nomme *la cuisson*, pendant laquelle une partie de l'extrait a passé dans le véhicule, l'autre demeure adhérente à la substance elle-même, défendue et recouverte par le tissu; enfin la troisième partie s'est unie avec la matière fibreuse.

En vain on continuerait de faire bouillir une racine arrivée à l'état de cuisson, dans la vue d'en obtenir la totalité de l'extrait qu'elle contient, l'eau ne se charge plus, même par des décoctions longues et répétées, que d'une petite portion, et elle parvient à l'état de squelette fibreux sans avoir pu fournir à l'eau aidée de la chaleur, les principes que ce fluide était capable de dissoudre et d'extraire, etc.

Il y a long-tems que j'ai dit et prouvé que, pour obtenir tous les principes d'une racine succulente, il fallait, non pas la cuire, non pas la piler ou la froisser quand elle est crue ou cuite, mais, après l'avoir lavée à plusieurs eaux, la raper, déchirer les réseaux fibreux dans lesquels se trouvent renfermés certains corps muqueux, comme dans des étuis.

Une autre condition à laquelle on ne fait pas assez attention, lorsqu'il s'agit de sirops préparés avec des racines charnues, c'est que, quand le suc est exprimé, il ne faut procéder à son évaporation qu'après l'avoir laissé reposer pendant vingt-quatre heures, puis décanté; car j'ai démontré que la plupart de ces racines renfermaient de l'amidon qui, à un certain degré de chaleur, se convertissant en empois ou gelée, donnerait de la consistance au liquide, et ne concourrait pas à sa conservation.

Après avoir pris trois livres deux onces de carottes, privées de leurs feuilles, de leurs queues et de la superficie de leur substance, qui ordinairement, malgré le soin qu'on prend de les nettoyer, est sale et imprégnée de matière hétérogène, je les ai râpées; cette première opération faite, elles ont été fortement comprimées dans une toile assez claire pour en retirer le suc naturel; j'ai obtenu un produit liquide à l'aide d'une chopine d'eau bouillante que j'ai versée sur le marc déjà exprimé, une livre deux onces, et par conséquent deux livres de résidu pulpeux, que j'ai remarqué être fortement sucré. (Je lui eus bien enlevé la totalité de sa substance sucrée à l'aide d'un moyen

mécanique, c'est-à-dire, par le pilon.) J'ai fait évaporer ce suc après l'avoir décanté et clarifié avec un blanc d'œuf, jusqu'à consistance de sirop; j'ai retrouvé deux onces de ce dernier.

Il est donc à observer premièrement, que trois livres deux onces de carottes, exprimées seulement à l'aide de la force musculaire, produisent une livre deux onces de liquide effectif; deuxièmement, qu'il serait possible d'en obtenir une plus grande quantité par le moyen d'une presse, par l'ébullition ou par la contusion, le résidu actuel ayant encore une saveur très-sucrée.

On conçoit qu'il est aisé de préparer un sirop avec les fruits à baies tels que les raisins, mais que les racines les plus abondantes en sucre ne peuvent pas, à cause de leur contexture parenchymateuse et muqueuse, subir aussi facilement cette préparation, parce que, soit qu'on en sépare, par la râpe et la presse, la totalité des principes qu'elles contiennent, soit qu'on les fasse bouillir dans l'eau pour l'extraire, la consistance du sirop est autant due à l'abondance de la matière extractive, qu'au sucre concentré, et que, par conséquent, il est difficile de garantir pour long-tems un pareil sirop de la fermentation.

Quel que soit le mode de préparation qu'on découvre pour faire du sirop avec des carottes, quoique les racines les plus riches en mucoso-sucré, il ne faut nullement compter sur un pareil supplément; elles offriront toujours infiniment plus de ressources en substance comme assaisonnement, ou comme nourriture.

Du Chocolat.

La conquête du nouveau monde a valu quelques biens à l'Europe, qui ne compenseraient jamais les maux que l'Europe a causés à cette contrée. Du nombre de ces biens, est la découverte que firent les Espagnols de la boisson dont les Mexicains faisaient leurs délices : ils lui attribuaient des propriétés merveilleuses. Les Espagnols crurent leurs nouveaux sujets, et se hâtèrent de transporter dans leur pays, ce qui était nécessaire pour préparer le chocolat. Laissons de côté les vertus merveilleuses qu'on y a recherchées avec assez d'enthousiasme pour ne les y pas trouver. Tout le monde est d'accord que la boisson du chocolat, est une sorte d'aliment qui convient surtout aux estomacs paresseux, et dont par conséquent les vieillards font un

usage salutaire. Bientôt les autres nations de l'Europe, parvinrent à découvrir le secret des Espagnols ; et l'on prépara de toutes parts du chocolat aussi bon que celui qu'ils vendaient.

Ce sont nos limonadiers qui sont dans l'usage de préparer la boisson appelée chocolat ; mais la fabrication de la pâte avec laquelle on fait cette boisson, est demeurée le partage de quelques ouvriers ambulans, qui se transportent avec leurs appareils chez celui qui désire en vendre ; car à cet égard, limonadier, épicier, vinaigrier, et beaucoup d'individus encore, outre ces trois espèces de négocians, s'annoncent pour fabricans de chocolat. Il n'y a pas jusqu'à de pieux solitaires, qui, dans Paris, n'en fassent un débit considérable. Avant de parler de la fabrication du chocolat, il est juste de dire un mot de ces ingrédiens : le cacao en est la base ; le sucre en est l'assaisonnement ; la vanille et la cannelle en sont les aromates. Le cacao est une amande brune, composée de plusieurs lobes irréguliers, recouverts d'une double écorce, dont l'extérieur est chagriné. Ces amandes sont la semence que donne un arbre appelé le cacaotier, dont la description botanique se trouvant dans presque tous les livres, serait superflue ici. On

distingue dans le commerce plusieurs espèces de cacao; la première et la plus renommée, est le cacao appelé gros caraque, parce que c'était une grosse espèce que l'on tirait de Caraque. Ce cacao estimé, devenu très-rare, a presque toujours l'inconvénient d'être taché de moisissure dans son intérieur. Le moyen caraque est le plus en usage; il est petit, mais applati comme le gros caraque : il est fort sec, et a besoin d'être broyé long-tems. Ces deux espèces sont presque tombées en désuétude dans nos fabriques, depuis que nos colons de Saint-Domingue et des autres îles, sont parvenus à faire réussir le cacaotier dans leurs plantations. Le cacao des îles est plus renflé, d'un brun plus rougeâtre; il le faut choisir bien mûr, ce que l'on reconnaît lorsqu'en le mâchant il ne donne point d'amertume. Enfin il y a dans le commerce, une quatrième espèce de cacao, qu'on appelle cacao de Cayenne, qui approche plus pour la grosseur du cacao caraque, mais qui conserve toujours une certaine amertume; la plupart de nos fabricans ne prennent que l'une ou l'autre de ces deux dernières espèces; et quoique l'on dise du prétendu secret des moines qui vendent du chocolat dans Paris, ce secret ne consiste que dans le bon

choix du cacao. Nous ne dirons rien ici sur le sucre qui ne soit connu.

On prend de préférence dans les îles, du sucre terré, et en France de belle cassonade.

La vanille est le plus ancien aromate que l'on emploie dans le chocolat : elle est encore une production du Mexique ; ce sont des gousses d'un brun luisant, longues de quatre à cinq pouces, ridées à l'extérieur, souvent garnies de petits flocons salins et neigeux, et pleines dans l'intérieur, d'une quantité innombrable de petits grains noirs, qui sont attachés les uns aux autres par des filets imperceptibles ; telle doit être la bonne vanille, dont tous les dictionnaires d'histoire naturelle et de matière médicale donneront d'ailleurs une plus ample description. Il suffit ici, ainsi que pour le cacao, de mettre le fabricant à portée de distinguer la matière qu'il veut employer. C'est pour cette raison que nous ne dirons rien non plus de la cannelle.

Les instrumens nécessaires pour la fabrication du chocolat, ne sont ni nombreux, ni difficiles à comprendre ; on établit une espèce de pied de table carré, long de trois pieds, large de deux, et haut de deux pieds et demi ; les montans sont arrêtés haut et bas par des traverses ; sur celui d'en bas,

pose une planche sur laquelle on placera, lorsqu'il faudra, une poêle de fer avec du feu allumé. Cette partie de table est le plus souvent en forme de caisse, ayant une porte pour poser et ôter la poêle ; cet encaissement conserve plus de chaleur et la répand plus uniformément sous la pierre à broyer. Sur les traverses supérieures, se pose d'une manière solide, une pierre de trois pouces d'épaisseur, creuse dans son milieu, c'est-à-dire, que si les deux extrémités ont trois pouces, le milieu ne doit avoir que deux pouces, ce qui fait une espèce de double pupitre, dont les parties les plus hautes forment les deux extrémités. D'autres artistes ne tiennent pas leur pierre creuse, mais la posent en pente sur la table, de manière que le côté le plus haut se trouvera près de la poitrine de l'ouvrier lorsqu'il travaillera sa pâte. Du côté où il travaille, il y a une planche de traverse plus haute que la pierre sur laquelle il appuie le ventre lorsqu'il promène sa lame en rouleau.

On a, d'autre part, une barre de fer bien arrondie, ayant en longueur la largeur de la pierre ; on donne à cette barre un pouce et demi de diamètre, et on la tient emmanchée par ses extrémités, à deux morceaux de bois

arrondis, un peu moins gros qu'elle, et portant chacun deux ou trois pouces de long. Quelques artistes négligent ce dernier soin, et tiennent seulement leurs barres plus longues que la pierre n'est large. On a d'autre part des couteaux à lames larges et ployantes, à peu près comme ceux dont les peintres broient leurs couleurs, ou une planche plate appelée amastet. Quelques fabricans ont une seconde pierre qui est une plaque plate de fer fondu, sur laquelle ils affinent leur pâte avec un rouleau de cuivre.

Je ne parlerai pas des machines imaginées pour mouvoir ces rouleaux sans le secours des bras, les fabricans ne les ayant pas adoptées.

Le fabricant grille son cacao dans une poêle de fer, en le remuant constamment jusqu'à ce qu'il s'aperçoive que l'écorce se détache facilement de l'amande; alors on verse le cacao sur un van, pour séparer exactement cette écorce d'avec l'amande; on sépare par la même occasion, celles des amandes qui paraissent gâtées; et on remarque, que trois livres de cacao caraque donnent deux livres tout épluchées, ce qui augmente son prix du tiers; en sorte que si le caraque coûte 2 liv. 10 s. la livre, il re-

vient tout épluché à 3 liv. 7 à 8 s.; le cacao des îles, au contraire, ne perd qu'un quart; en sorte que lorsqu'il coûte 17 sous la livre, il revient, tout épluché à 21 s. 6 deniers.

On a mis sous la pierre assez de feu pour pouvoir l'échauffer, au point d'y poser la main sans souffrir. On met le cacao qu'on a quelquefois commencé à piler dans un mortier de fer; on le met, dis-je, ou entier, ou déjà écrasé sur cette pierre, et on l'écrase à l'aide de la barre que l'on y fait rouler, en ayant soin de rapprocher avec le couteau ce qui s'écarterait; si la pierre devenait par hasard trop chaude, on retire la poêle pour quelques instans, ou bien on en recouvre la braise avec des cendres, le point essentiel étant que cette chaleur soit douce, égale et continue. Lorsque le cacao commence à devenir pâteux et doux sous la barre, on y ajoute, petit à petit, la quantité de sucre bien en poudre, qu'on a dessein d'employer; je dis qu'on a dessein, parce que sur cet article les fabricans ne sont pas d'accord; les uns mettent livre pour livre; les autres, au contraire, ne mettent qu'un quarteron de sucre par livre de pâte. S'il est possible dans une diversité si grande, d'établir quelque règle à l'aide de laquelle le fabricant puisse

se déterminer, ce sera la nature du cacao qu'il aura employé qu'il consultera; pour en couvrir l'amertume, il surchargera la dose du sucre. A plus ſorte raison, comme nous le dirons par la suite, augmentera-t-il cette dose, lorsqu'il voudra suppléer au cacao d'autres substances qui n'y ont aucun rapport.

Il est bon que l'on sache, avant de passer plus loin, que l'opération par laquelle on fabrique le chocolat, consiste à développer, à l'aide de la chaleur, une substance onctueuse que contient le cacao, à la rendre miscible à l'eau, en faisant ce que les pharmaciens appellent un oleo-saccharum, c'est-à-dire, en combinant avec le sucre cette matière grasse; puis à remêler ce nouveau composé de sucre et d'huile avec le parenchyme du cacao. Le sucre bien incorporé, on continue de le broyer toujours uniformément et par parties.

Lorsque la pâte est de toute ſinesse, qu'on ne sent plus de grumeaux, il est tems d'y ajouter les aromates; et leur quantité, celle de vanille, surtout, qu'on y ajoute, sert à déterminer le prix marchand du chocolat. On dit du chocolat de santé ou sans vanille, du chocolat à une, deux, trois et quatre vanilles,

ce qui signifie que dans une livre de chocolat, il y a depuis un scrupule, jusqu'à quatre scrupules. Cette vanille, ainsi que la cannelle, dont on met toujours une petite quantité, telle qu'un demi-gros par livre, doit être au préalable pilée et broyée avec le double de leur poids de sucre; on les joint à la pâte, on broie de nouveau, et lorsque le tout est bien mélangé, on dresse le chocolat de deux manières; les uns dans des moules de fer-blanc, arrangés de manière à diviser la demi-livre qu'on y mettra en huit parties égales.

Ces moules sont une caisse de fer-blanc, haute d'un demi-pouce, large d'un et demi ou deux; le ford de ces moules, au lieu d'être tout plat est garni d'une rigole saillante, coupée par quatre petites rigoles transversales. L'ouvrier se dispense assez ordinairement de peser; si cependant il veut le faire pour plus de justesse, il tare ses moules dans sa balance. Autrefois on était dans l'usage de mettre un cachet qui prouvait que le cacao venait de l'Espagne; ce cachet n'est plus actuellement qu'un usage qui ne sert même pas à faire connaître le fabricant, puisque ce fabricant est le plus souvent un homme ignoré. D'autres ont des feuilles de papier sur lesquelles ils versent leur pâte par mor-

ceaux d'une once; cette pâte s'applatit, et forme un pain rond qu'on appelle tablette. La liquidité de cette pâte est due à la chaleur de la pierre, l'espèce de beurre ou huile de cacao ayant la double propriété de se liquéfier à une très-douce chaleur et d'être singulièrement dure lorsqu'elle refroidit. La pâte versée dans les moules ou en tablettes, s'en détache très-aisément, et forme des masses brunes, luisantes d'un côté et mates de l'autre, qu'on enveloppe avec soin dans des papiers bleu-blancs, pour les vendre à titre de chocolat de l'espèce de santé ou autres.

Ce n'est pas seulement en France que l'on prépare des pâtes de chocolat; il nous vient des îles un chocolat brun sans sucre et sans aromate, qui n'est autre chose que le cacao seul broyé et mis en une masse ou espèce de bâton long, et du poids d'environ une livre et demie. Ceux qui désireraient de ce chocolat, doivent le goûter bien attentivement; on en trouve qui est d'une amertume insoutenable, pour avoir été fait avec du cacao trop vert; il y en a d'autre qui est à peine gras, pour avoir été privé en partie de son huile ou beurre qui, seul et à part, fait un objet de commerce. Ce n'est pas que dans l'Europe depuis, surtout, que la boisson du

chocolat est devenue si commune, il ne se commette sur la fabrication du chocolat, des abus équivalens.

Le plus connu de ces abus, c'est de tirer une partie du beurre ou huile de cacao; on broie la masse restante, que l'on surcharge de cassonade et de cannelle, et l'on vend cela pour du chocolat. D'autres mêlent des amandes grillées et de la farine à une petite quantité de cacao; d'autres se contentent de joindre à ces amandes une portion de cacao en poudre.

En goûtant ces différens chocolats, il sera aisé de ne s'y pas méprendre; plus ils sont âcres en cannelle et sucrés, plus il faut s'en défier, d'ailleurs le chocolat bien fait, lorsqu'on le goûte, laisse dans la bouche une fraîcheur qu'il doit à l'abondance de son beurre; c'est même un caractère distinctif du beurre ou huile de cacao, que rien ne peut suppléer; ajoutez à cela, que le chocolat mal fait n'a point de vanille, mais est aromatisé avec le storax en pain, ce qui, quand on le mâche, rend une odeur approchante de celle de l'encens qu'on brûle dans les églises; au lieu que l'odeur de la vanille est douce et n'a rien d'amer.

Il y a enfin un moyen certain pour n'être

pas trompé, c'est ou de faire faire le chocolat sous ses yeux, ou de le prendre dans ces magasins tellement famés, que le plus léger soupçon ne puisse s'y glisser légitimement. C'est avec cette pâte que se prépare la liqueur appelée chocolat, mot mexicain, que les Espagnols ont conservé.

On prend une tablette ou une once de pâte, on la râpe sur une râpe de fer-blanc; on fait bouillir de l'eau, et lorsqu'elle est bouillante, on y verse le chocolat à mesure qu'il se fond; dès qu'il est fondu, on le retire du feu, et on le tient seulement dans un endroit chaud, parce que la continuité de l'ébullition, quelque bien faite que soit d'ailleurs la pâte, en détacherait bientôt un peu de l'huile ou beurre, ce qui rendrait la liqueur détestable. A l'instant de servir le chocolat, on le verse dans une cafetière particulière, appelée chocolatière, dont le couvercle est troué pour laisser passer le manche d'un moussoir de buis, composé de cinq à six rondelles de ce bois, échancrées comme une roue dentée oblique; ces rondelles sont percées par le centre pour être introduites dans un bout du manche, dont le diamètre est plus étroit à cet endroit que dans le reste de sa longueur: ces rondelles sont assujetties par

un

une petite vis et un petit écrou; en roulant la portion du manche qui passe à travers le couvercle de la cafetière, on fait naître dans la liqueur un mouvement assez considérable qui la fait mousser; et c'est dans cet état qu'on la verse dans les tasses. Celles-ci diffèrent des tasses à café, en ce qu'elles sont hautes et tiennent au moins le double. L'action du moussoir remêle le peu de beurre de cacao qui pourrait s'être séparé, et empêche la précipitation du parenchyme; elle devient plus essentielle au mauvais fabricant, qui aurait acheté du chocolat préparé avec des substances étrangères au cacao, ou avec du cacao déjà privé de son beurre. La boisson du chocolat, pour être bien faite, doit être d'un brun clair, bien uniforme, et ne laissant que difficilement précipiter très-peu de matière. Si, par hasard, on la laisse refroidir, on doit apercevoir quelques gouttes rondes sur sa surface.

Le chocolat au lait ne diffère de celui dont il vient d'être question, qu'en ce qu'ayant fait fondre le chocolat râpé dans une très-petite quantité d'eau, comme deux onces au plus par tablettes, on y verse le lait bouillant à l'instant de servir, en ayant grand soin

de le faire mousser un peu plus long-tems que le chocolat à l'eau. Le mauvais chocolat se soutient plus facilement dans le lait que dans l'eau ; et comme l'usage de boire le chocolat à l'eau est presqu'anéanti dans les cafés, il est plus facile à ceux qui en auraient de mal fabriqué, de l'employer dans cette circonstance. Comme je suis porté à croire que le limonadier qui ne fabrique pas sa pâte de chocolat, est le premier trompé dans l'achat qu'il en pourrait faire, j'indique volontiers les signes auxquels on reconnaîtra de la pâte de chocolat bien ou mal faite. La couleur de la tablette doit être d'un brun rouge ; plus cette couleur est mate, moins le chocolat est bon. Sa surface doit être lisse, et même luisante ; si ce luisant se dissipe seulement au toucher, c'est une preuve qu'il y a de la mixtion. Lorsqu'on casse du chocolat, il doit être uni dans la fracture, point graveleux, et surtout n'ayant aucun point luisant ; car, nous l'avons déjà observé, c'est avec le sucre que le fabricant cherche à déguiser sa mal-façon. Enfin, en mâchant un peu de chocolat, il doit se fondre doucement dans la bouche, ne laisser apercevoir sur la langue aucune aspérité, y répandre un frais agréable, et se dis-

soudre entièrement dans la salive. Il faut absolument rejeter tout chocolat qui fait un dépôt ; c'est, surtout pour les palais bien exercés, la meilleure méthode de distinguer les chocolats falsifiés, parce qu'en mâchant ce dépôt, la saveur âpre ou amandée, la sécheresse du cacao épuisé, enfin la saveur particulière des substances qu'on a pu y joindre, se développe et se décèle facilement.

DES LIQUEURS.

Les principes généraux, quoique clairement exposés, seraient assez inutiles, si l'on négligeait d'y joindre les détails instructifs et l'art de les appliquer. Rien de plus vrai qu'en fait de pratique, ces détails font infiniment de plaisir ; on les exige même, et jusqu'aux répétitions, si fastidieuses partout ailleurs, deviennent nécessaires quand il s'agit de recettes.

Mal-à-propos s'attendrait-on à trouver ici les recettes de toutes les liqueurs possibles ou même connues ; ce détail me menerait trop loin, peut-être même déplairait-il.

Je croirai donc avoir bien rempli mon objet si je parviens à indiquer une méthode

facile pour faire les liqueurs simples, les liqueurs composées, et les liqueurs plus composées. A l'aide de cette méthode nette et circonstauciée, on répétera, on inventera, on perfectionnera sans peine toutes les liqueurs connues et inconnues.

Il est bon d'avertir ici que quoique je me sois fait une loi de marquer les doses avec l'exactitude la plus scrupuleuse, il ne faudra cependant pas toujours s'y conformer à la lettre. Il arrive souvent que les drogues que l'on emploie ne sont pas toutes d'une égale bonté; les plantes sèches, par exemple, sont bien différentes des plantes nouvellement cueillies; la cannelle, les semences, les racines sont souvent altérées, soit de vétusté ou par accident. Il peut donc arriver, surtout dans les compositions compliquées, qu'une drogue soit bonne, l'autre médiocre, et une troisième fort mauvaise. Dans ces sortes de cas, il faudrait agir avec prudence, avoir recours aux règles de combinaison, substituer une substance à une autre, etc. Un peu de pratique donnera cette intelligence.

Du Café.

Nous appelons de ce nom le fruit d'un arbre originaire de l'Arabie heureuse. Cet arbre s'élève depuis six jusqu'à douze pieds ; la circonférence du tronc porte dix, quelquefois quinze pouces.

Quand il a atteint toute sa hauteur, il ressemble assez, pour la figure, à nos arbres fruitiers de huit ou dix ans. Le bois en est fort tendre, et si pliant, que le bout de sa plus longue branche peut facilement être amené jusqu'à terre sans se casser; son écorce est blanchâtre, raboteuse; sa feuille approche un peu de celle du laurier, mais pas tout-à-fait si pointue. L'arbre de café est toujours vert, et ne se dépouille jamais de toutes ses feuilles à la fois; elles sont rangées des deux côtés des rameaux à une médiocre distance, et presque à l'opposite l'une de l'autre. Pendant toute l'année, et dans le même tems, on voit sur le même arbre, feuilles, fleurs et fruits, en différens degrés de maturité; les fleurs sont blanches, et ressemblent beaucoup à celles du jasmin; l'odeur en est très-agréable, quoique la saveur en soit amère; elles sont placées entre la queue des feuilles

et la tige; chaque fleur produit un fruit très-vert d'abord, mais qui devient rouge en mûrissant, et ressemble à une grosse cerise : il est fort bon à manger alors, nourrit et rafraîchit beaucoup. Sous la chair de cette cerise on trouve, au lieu de noyau, la fève que nous appelons café, enveloppée d'une pellicule fort fine; cette fève est alors extrêmement tendre, et sa saveur est assez désagréable; mais à mesure que cette espèce de cerise mûrit, la fève qu'elle renferme durcit insensiblement. Enfin, le soleil ayant tout à fait desséché ce fruit rouge, la pulpe que l'on mangeait auparavant devient une baie de couleur fort brune; ce n'est plus qu'une écorce qui enveloppe le café. La fève est pour lors solide, et d'un vert clair; elle nage dans une sorte de liqueur épaisse, noirâtre et très-amère. La baie attachée à l'arbre par une queue courte, est un peu plus grosse que la baie du laurier. Chaque baie contient une seule fève qui se divise ordinairement en deux moitiés, convexes d'un côté, plates de l'autre, avec une rainure ou sillon dans toute sa longueur.

La récolte du café pourrait se faire en tout tems; mais les Arabes choisissent assez volontiers le mois de mai. Quand ils veulent faire

leur cueillette, ils étendent de grandes pièces de toile sous les arbres; en les secouant, le café mûr se détache et tombe. On le met dans des sacs pour le transporter ailleurs; on le répand en monceaux sur des nattes, afin qu'il sèche au soleil pendant quelque tems. Etant bien sec, on passe sur les baies des roulons de pierre qui les écrasent; on vanne ensuite le tout, et le café est pour lors dans l'état où nous le recevons.

Depuis que le café a été transplanté dans nos colonies, il est devenu fort commun; mais il s'en faut bien qu'il soit tout d'une égale qualité, conséquemment il suppose du choix. Le meilleur est toujours celui qui croît dans le royaume d'Yemen, surtout aux environs de Senam, de Galbini et de Betel-Fagi, trois villes des montagnes situées dans l'Arabie heureuse. Celui d'Oudet, petit canton, est le plus renommé parmi les orientaux; on lui donne en France le nom de Moka, non pas qu'il y croisse, car il n'en vient point aux environs de cette ville, ou bien s'il y en vient, il est aussi mauvais que celui des îles de l'Amérique; mais on a donné le nom de Moka au café de Betel-Fagi, d'Oudet, etc., parce qu'en 1709 une compagnie de Français, sous la conduite du capitaine Merveille, a commencé

à faire le commerce du café dans la ville de Moka, où résident les courtiers des Indes pour le trafic de cette marchandise.

L'usage du café est plus propre à flatter les sens qu'à servir de remède, c'est peut-être pour cette raison qu'il est si généralement répandu; je ne voudrais cependant pas nier qu'il n'eût quelques vertus; car il fortifie le cerveau, il dissipe les vapeurs, et calme les maux de tête; il empêche un peu ou diminue l'ivresse; mais toutes ces propriétés n'ont lieu qu'autant qu'on le prend avec modération. Quand on en abuse, on ne tarde pas à s'en ressentir; le sang s'échauffe, les nerfs sont agités, le sommeil disparaît. Les personnes jeunes, vives, maigres, se ressentent plutôt de ces effets incommodes que les personnes plus âgées et plus grasses; celles-ci doivent le prendre sans lait et avec peu de sucre; les autres, au contraire, ne doivent s'en permettre l'usage que rarement, et avec beaucoup de sucre et de lait.

Pour faire du café en liqueur, choisissez trois livres de café moka, du meilleur qu'il soit possible de trouver; et comme les marchands sont sujets à le mélanger avec d'autre café moins bon, on se donnera la peine de le trier grain à grain. Nous avons dit que le

bon café moka était aisé à reconnaître ; son grain est petit, assez rond, et d'une couleur jaunâtre tirant sur le vert. Les autres cafés communément ont la fève plus grosse ; elle est toujours bleue ou grise. Faites torréfier ces trois livres de café dans une poële de fer. Il ne faut pas qu'il le soit trop ; il sera à son point quand il aura contracté une couleur de marron fort clair ; donnez-vous surtout bien de garde qu'il ne soit noir, ou même d'un brun foncé ; vous le moudrez ensuite comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau. Mettez en infusion ces trois livres de café en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; ou si vous voulez avoir une liqueur plus fine, et qui ne se ressente pas des défauts de l'eau-de-vie, prenez cinq pintes d'esprit-de-vin parfaitement rectifié, ajoutez à cette quantité quatre pintes d'eau commune, et mettez votre café en poudre infuser dans ce mélange. On pratiquera ce que nous venons de dire ici de l'esprit-de-vin pour toutes les infusions dont nous parlerons par la suite.

Ayant laissé macérer votre café pendant huit jours, vous verserez l'infusion dans la cucurbite, vous y adapterez le réfrigérant ; vous placerez l'alambic au bain-marie, et vous distillerez au filet assez fort. Ayant re-

tiré six pintes de liqueur, vous les reverserez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous distillerez au très-petit filet; ayant retiré cinq pintes de liqueur spiritueuse, et bien imprégnée d'huile aromatique de café, vous arrêterez la distillation. Vous procéderez ensuite à la siropation, comme il a été dit dans les principes généraux, c'est-à-dire, que vous ferez fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière, vous mêlerez les esprits avec ce sirop, après quoi vous filtrerez avec d'autant moins de peine que le mélange ne sera point laiteux.

Du Thé.

On ne trouve cet arbrisseau que dans quelques provinces de la Chine, du Japon et de la Tartarie, et encore les feuilles n'en sont-elles pas d'une égale bonté. La différence en est si grande, dit un géographe (Atlas Sinicus), qu'il y a tel thé qui ne vaut à la Chine qu'une obole la livre, tandis qu'il y en a d'autre qui se vend jusqu'à deux pièces d'or et plus. Celui que les Chinois estiment davantage, croît dans la province de Kiangnan, aux environs de la ville de Hoei-Cheu. C'est un arbrisseau dont la tige se partage en plu-

sieurs branches; sa feuille ressemble assez à celle du sumack, ses fleurs commencent à paraître vers la fin de mai; elles sont de couleur blanche tirant un peu sur le jaune, et d'une odeur fort agréable. A cette fleur succède une baie composée de trois capsules, verte au commencement, et presque noire quand elle entre en maturité.

Les Chinois préparent les feuilles de thé avec des soins extrêmes; ce sont ces feuilles qui leur servent, comme à nous, pour faire cette boisson célèbre que nous appelons thé. Ils les cueillent lorsqu'elles sont encore tendres; d'abord ils les présentent au feu, dans un instrument qui ne sert qu'à cet usage; les feuilles ayant acquis un léger degré de siccité, ils les roulent chacune séparément sur elle-même, les présentent encore au feu, et les roulent de nouveau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches; étant préparées de la sorte, ils les conservent dans des boîtes d'étain.

Les orientaux font un grand usage du thé, et cet usage s'est répandu jusqu'en Europe, mais plus particulièrement en Hollande, en Angleterre, et dans les pays septentrionaux, où l'on boit cette teinture pendant tout le jour et une bonne partie de la nuit sans

discontinuer : la manière de la préparer est trop connue pour qu'il soit nécessaire de nous y arrêter.

Plusieurs auteurs exaltent les rares qualités du thé; l'expérience nous apprend qu'il détruit les mauvais levains des premières voies, qu'il dissout les matières visqueuses rassemblées dans l'estomac, et capables d'altérer les bonnes qualités du chyle, et par conséquent de former des obstructions dans les glandes du mésantère. Le thé est encore céphalique; il appaise la migraine, il dissipe l'assoupissement, les vapeurs, l'étourdissement, il rend l'esprit libre; pris le matin avec du lait, il purge doucement; il est fort bon aux asthmatiques, aux pthisiques, aux pulmoniques; mais ce qui est beaucoup plus certain, c'est qu'il est fort apéritif.

Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'est le meilleur; à son défaut prenez le thé vert, jetez cette dose dans une chopine d'eau bouillante; après un bouillon, retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement, donnez le tems au thé de se développer. Cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture : versez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré, comme

nous l'avons dit, avec de l'eau commune, bouchez bien la cruche, et laissez le tout en macération pendant huit jours. Si au bout de ce tems, l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable et tirant un peu sur l'odeur de violette, ce sera une marque que votre thé n'est pas d'une excellente qualité. En ce cas, prenez encore deux onces de thé; jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante; tirez-en la teinture, comme la première fois, et ajoutez-la à votre infusion, que vous continuerez pendant huit autres jours, il sera pour lors tems de distiller.

Vous commencerez cette opération et vous la finirez au bain-marie, en observant de pousser jusqu'au fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront; vous les cohoberez, et après avoir diminué le degré de feu, vous continuerez la distillation au petit filet jusqu'à l'occurrence de cinq pintes; vous cesserez alors. Faites ensuite votre sirop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de thé, et filtrez selon l'art.

La liqueur de thé, préparée comme nous venons de le dire, est douce, fort agréable; elle ressemble assez à l'eau-de-vie d'Andaye, elle en a même les propriétés, étant, ainsi

qu'elle, souveraine pour aider à la digestion. Comme elle est ſort diurétique, elle dégage les reins et appaise les douleurs néphrétiques.

De la Cannelle.

Les anciens ont connu cet aromate sous le nom de Cinamomum, qui veut dire bois aromatique de la Chine, apparemment parce que les Chinois en ont ſait le commerce les premiers. Ils allaient en ſaire la traite dans l'île de Ceylan, et ils transportaient ensuite cette marchandise à Ormus, où les négocians d'Alep s'en étant ſournis, ils la répandaient par la Grèce, dans toutes les provinces de l'ancien continent. Depuis la découverte des Indes par les Portugais, la cannelle n'est plus si rare, ni si chère; elle le serait beaucoup moins encore, si les Hollandais, jaloux de cette branche de commerce dont ils sont aujourd'hui possesseurs uniques, n'avaient eu la précaution d'extirper presque partout l'arbrisseau qui la produit. Ils n'en ont réservé la culture que dans l'île de Ceylan, dans laquelle seule vient aujourd'hui l'excellente cannelle. C'est la seconde écorce d'un arbre grand à peu près comme l'olivier; il porte ses branches droites et en grand nombre;

ses feuilles sont très-vertes, médiocrement larges, mais longues et assez semblables à celle du laurier royal. La fleur en est blanche et d'une odeur assez agréable. Le fruit ressemble fort à l'olive par sa figure et par son noyau; quand il rembrunit, il annonce qu'il est tems de lever l'écorce de la cannelle. Ce fruit est rempli d'une liqueur visqueuse, amère, piquante, et qui sent un peu le laurier. La tige porte deux écorces; la première n'est d'aucun usage, la seconde seule est précieuse, c'est ce que nous appelons proprement cannelle ; elle est originairement grise et peu odorante; elle ne devient rougeâtre, aromatique, et telle que nous la recevons, qu'après avoir été séchée au soleil; c'est par la chaleur de cet astre qu'elle contracte la couleur et l'odeur qui la distinguent, probablement il s'y fait alors une fermentation qui exalte l'huile essentielle.

La cannelle n'est pas le seul produit de cet arbrisseau, toutes ses parties ont leur utilité. On tire dans les Indes, de sa racine, une huile jaune, d'une odeur suave, mais qui s'évapore aisément à cause de son extrême volatilité; on en tire aussi une espèce de camphre très-blanc, et plus estimé que le camphre ordinaire. L'huile qu'on exprime

des feuilles, sent le clou de girofle, et son fruit fournit une espèce de suif dont on prépare des chandelles odoriférantes, fort estimées des Orientaux qui ont le moyen de s'en procurer.

Il y a une autre espèce de cannelle, de beaucoup inférieure à celle dont nous venons de parler, connue des botanistes, sous le nom de *Cassia-lignea*. Cet arbrisseau croît dans plusieurs endroits, à la Chine, dans les provinces de Canton, Quan-sy, au Tonquin, dans les îles Philippines, dans le royaume de Malabar, et ailleurs. Les droguistes l'appellent cannelle mate; et ceux qui sont de mauvaise foi la font aisément passer pour de la vraie cannelle, à qui elle ressemble beaucoup; la différence en est pourtant assez sensible. La cannelle de Ceylan est longue, mince, cassante, roulée sur elle-même en bâtons rougeâtres, d'une saveur piquante, mais agréable et aromatique. Le cassia-lignea l'est beaucoup moins; son écorce est épaisse, et quand on la mâche, elle devient mucilagineuse; ce qui n'arrive pas à la bonne cannelle.

Pour faire avec la cannelle une excellente liqueur, et très-agréable à boire, prenez une livre d'écorce longue, fine, cassante, douce et un peu piquante au goût, suave et aromatique

matique à l'odorat; concassez bien cette cannelle, et mettez-la infuser pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou dans cinq pintes d'esprit-de-vin très-rectifié et tempéré par cinq pintes d'eau; distillez l'infusion au bain-marie. Comme l'huile de cannelle est très-pesante, conséquemment qu'elle monte difficilement, vous distillerez au fort filet: on ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur, il faudra les reverser dans l'alambic par le canal de cohobation. Continuez pour lors la distillation au filet simple; et si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troisième fois; faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pousser le feu, parce que l'huile de cannelle est très-susceptible d'empyreume; il ne faut pas non plus que votre esprit soit trop chargé d'huile aromatique; l'excès donnerait à votre liqueur une saveur piquante et désagréable. Ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation, retirez le matras, et continuez le feu très-vivement, vous obtiendrez une eau blanchâtre, très-odorante et très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages.

Ayant préparé votre sirop selon la règle prescrite, vous le mêlerez avec votre esprit de cannelle, après quoi vous filtrerez.

Cette liqueur a toutes les vertus de la cannelle; elle fortifie en échauffant modérément.

Les distillateurs qualifient du nom d'huile toutes les liqueurs rendues épaisses et en consistance d'huile par un sirop fort chargé de sucre; quelque impropre que soit cette dénomination, nous l'adopterons pour nous conformer à l'usage.

L'huile de Cythère est une liqueur composée, qui a pour base le cinamomum dont nous venons de parler; en voici la préparation :

Faites un sirop avec sept livres de sucre et quatre pintes d'eau; versez dans ce sirop cinq pintes d'esprit de cannelle, comme si vous vouliez faire du cinamomum simple; ajoutez à ce premier mélange une pinte de scubac, dont nous donnerons la recette ci-après; plus, dix gouttes d'huile essentielle de cédra, autant d'huile essentielle de citron, quatre gouttes d'huile essentielle de girofle, deux gouttes d'huile essentielle de bergamotte; remuez bien le mélange; ajoutez-y du blanc d'œuf, parce que le mélange deviendra laiteux; placez-le au bain-marie pen-

dant douze heures, mais à une chaleur très-tempérée, ensuite vous filtrerez.

Les propriétés de l'huile de Cythère sont supérieures à celles du cinamomum liqueur; comme elle agit plus vivement, l'excès en est aussi nuisible à la santé; mais prise avec discrétion, elle produit de très-bons effets.

Du Citron et de la Citronnelle.

Depuis qu'on a adopté l'usage des serres et des orangeries, le citronnier est devenu si commun qu'il me paraît inutile d'en donner ici la description.

Le citron a tout à la fois une double vertu. La pulpe contient un acide très-rafraîchissant, et l'écorce extérieure, que l'on nomme communément zeste, échauffe médiocrement. Comme ce zeste contient beaucoup d'huile essentielle aromatique, et que la pulpe en contient peu ou point du tout, celle-ci nous devient inutile, au lieu que l'autre est très-précieuse par le parfum exquis qu'exhale son huile.

Pour cet effet choisissez trente citrons frais, dont l'écorce soit épaisse, et qui n'aient pas été beaucoup maniés, parce que l'huile essentielle de citron étant très-volatile, pour peu

que le fruit soit flétri ou passé, il ne reste plus que les particules les plus grossières; vous enleverez l'écorce de vos citrons par lames fines et déliées, n'y laissant de blanc que le moins qu'il sera possible; vous les mettrez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ou dans une quantité égale d'esprit-de-vin préparé; vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, très-peu de coriandre concassée et quatre clous de girofle. Cette addition n'est cependant pas nécessaire, à moins que l'on ait dessein de faire entrer la citronnelle dans la composition de l'huile de Jupiter.

Vous ferez durer la macération pendant un mois, après quoi vous distillerez au filet très-délié, et vous ne cohoberez point, parce que dès la première distillation, votre esprit sera suffisamment imprégné d'huile essentielle aromatique; ces substances étant toutes deux d'une pesanteur spécifique à peu près égale, elles doivent s'élever ensemble et se mêler intimement l'une à l'autre. Ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de sirop; la composition vous donnera un mélange laiteux; pour le clarifier, faites usage du blanc d'œuf, comme nous l'avons expliqué dans les principes généraux, ensuite filtrez.

Du Cédra.

Le cédra est une espèce ou plutôt une variété de citron, plus gros, plus odorant, plus aromatique que le citron ordinaire; il en a toutes les propriétés, mais dans un degré bien supérieur, conséquemment il peut servir à faire une liqueur bien au dessus de la citronnelle. Elle se prépare, se distille et se compose de la même manière, à la réserve que le cédra étant plus gros et plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité. Pour neuf pintes d'eau-de-vie, douze beaux cédras suffiront; s'ils sont petits, on en augmentera le nombre jusqu'à dix-huit; on n'ajoutera ni coriandre, ni girofle, ni orange. Lorsqu'on teint la liqueur de cédra en rouge, elle porte le nom de parfait amour.

L'huile de Jupiter est un composé des liqueurs précédentes, préparées exprès avec la cannelle, l'orange, le girofle et la coriandre. Prenez trois pintes d'esprit imprégné d'huile essentielle de citron, même dose d'esprit de cédra, mêlez ces esprits dans un grand vaisseau; ajoutez au mélange égale quantité de sirop préparé comme nous l'avons dit à l'article de l'huile de Cythère, c'est-à-dire, fort

chargé de sucre; plus, deux bouteilles de scubac; remuez bien le tout, le mélange deviendra trouble. Pour le clarifier, prenez deux blancs d'œuf, battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur; versez le tout sur la totalité de votre composition, remuez-la bien; placez votre vaisseau bien bouché au bain-marie pendant douze heures, et à une chaleur très-modérée; après quoi filtrez.

Cette huile de Jupiter est une espèce d'élixir très-cordial, très-agréable et très-efficace dans toutes les indisposions de l'estomac.

De la Fleur d'Orange.

La raison qui nous a empêché de donner la description du citronnier, nous dispense de donner celle de l'oranger. Les fruits de ce dernier diffèrent relativement à l'espèce qui les produit. Je parle ici de la pulpe, car pour l'écorce extérieure toutes les espèces ont assez de ressemblance entr'elles. Cette écorce n'étant point recommandable par un parfum aussi distingué que les écorces de cédra et de citron, on l'emploie rarement seule; on se contente de la faire entrer dans quelques compositions particulières où elle fait fort bien.

C'est donc des seules fleurs d'orange dont nous prétendons parler ici ; l'excellente odeur qu'elles répandent, et les vertus médicales qu'on leur attribue, leur donnent une juste préférence sur toutes les fleurs connues. Je préviens d'avance nos artistes sur l'exactitude qu'il faut apporter dans l'opération qui va nous occuper ; la délicatesse du sujet ne permet pas la moindre négligence.

Prenez trois livres de fleurs d'orange, ayez soin de les faire cueillir par un tems serein, et immédiatement après le lever du soleil, c'est-à-dire, après que l'humidité en aura été desséchée ; elles sont plus odorantes alors : mondez-les en séparant les étamines et les pistils ; mettez en infusion les pétales seulement dans neuf pintes de bonne eau-de-vie, ou égale quantité d'esprit-de-vin préparé (ce qui vaut mieux), faites durer l'infusion pendant un mois ; distillez ensuite au bain-marie. Ayant retiré six pintes, versez ce premier produit dans la cucurbite pour cohober ; continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, et que vous apercevrez quelque blancheur dans le récipient, il sera tems de finir la distillation. Commencez pour lors votre composition. Pour cet effet, faites votre sirop avec six livres de sucre et quatre

pintes d'eau de fleur d'orange double, mais non spiritueuse, c'est-à-dire, sans esprit ardent, dont nous donnerons la recette à l'article des odeurs; mêlez vos esprits à ce sirop; si le mélange vous paraît trop spiritueux, ajoutez une dose convenable d'eau commune; quand votre liqueur sera au ton que vous désirez, vous la filtrerez, et vous aurez une des plus gracieuses liqueurs qu'il soit possible de boire, et même des plus salutaires.

Du Cassis.

Cet arbrisseau méprisé pendant long-tems, ou du moins regardé avec beaucoup d'indifférence, est devenu tout à coup fort célèbre en France. C'est une espèce de groseiller dont le fruit en grappe devient noir en mûrissant. Il est un peu plus gros que le fruit du groseiller ordinaire; sa feuille ne diffère de celui-ci que par son odeur forte, qui se trouve la même dans le bois comme dans le fruit; il vient facilement de bouture, et grandit en très-peu de tems. Il se plaît beaucoup à l'ombre, et sa culture exige peu de soins. Communément on en emploie le fruit en ratafia; mais j'ai trouvé qu'il était infi-

niment plus gracieux, préparé de la manière suivante :

Faites infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou égale quantité d'esprit-de-vin tempéré par de l'eau, cinq livres de fleur de cassis; si vous la cueillez dans un tems serein, elle sera fort odorante; ajoutez demi-once de cannelle concassée, et six clous de girofle; placez l'infusion au soleil pendant trois semaines ou un mois, remuez le vaisseau deux fois par jour. Le tems prescrit pour l'infusion, révolu, versez vos matières dans la cucurbite; adaptez le chapiteau, et distillez au bain-marie au très-petit filet. Si vos esprits sortent de l'alambic bien imprégnés d'odeur de cassis, vous ne cohoberez point; mais si vous croyez que l'esprit recteur n'y est point en quantité suffisante, mettez encore une ou deux livres de fleur dans la cucurbite, et versez par dessus ce que vous aurez recueilli dans le récipient par la distillation. Continuez pour lors l'opération; allez lentement, car la fleur de cassis est fort susceptible d'empyreume. Ayant retiré cinq pintes d'esprit, mêlez-les avec quatre ou cinq pintes d'eau dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de sucre; le mélange passera aisément par le filtre; au moyen de quoi vous

aurez une liqueur très-claire, très-limpide, très-chargée d'esprit recteur de cassis, qui plaira infailliblement à ceux qui l'aiment; et supposé que le cassis ait toutes les propriétés qui l'ont rendu si célèbre, ce que je ne garantis pas, j'ose bien assurer que, préparé comme nous venons de le dire, il produira des effets supérieurs à ceux de toutes les préparations connues.

De l'Anis, des Semences chaudes, et de la Badiane.

Il y a tant d'analogie entre les graines de toutes ces plantes, que nous ne croyons pas pouvoir mieux faire que de les comprendre ensemble sous le même article.

L'anis est une plante fort commune dans les jardins; elle porte une tige mince, grèle, médiocrement haute, et divisée par plusieurs rameaux, dont chaque extrémité se termine par autant de brins, qui tous ensemble ne représentent pas mal la figure d'un parasol. On trouve au bout de chaque brin plusieurs graines fort petites, c'est le fruit de la plante que nous décrivons. La chair en est assez ferme, et remplie de beaucoup d'huile essentielle.

On distingue les semences chaudes en ma-

jeures et mineures; les unes et les autres sont au nombre de quatre. Les semences chaudes majeures sont : l'anis, le carvi, le cumin, et le fenouil. Les semences chaudes mineures sont : l'ache ou le persil, l'ammi, le panais sauvage, et l'amome. Nous aurons peut-être l'occasion de décrire ailleurs toutes ces plantes.

L'anis est un stomachique très-décidé. Il est d'expérience qu'il aide à la digestion, qu'il résout les crudités, et qu'il chasse les vents.

Pour faire la liqueur d'anis, pilez en poudre fine demi-livre d'anis; faites en sorte qu'il soit de l'année; infusez cette dose pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ou de bon esprit-de-vin tempéré avec de l'eau; distillez au bain-marie et au filet médiocre; le produit sera, à l'ordinaire, de quatre à cinq pintes d'esprit. Dans la préparation du sirop, vous aurez soin de diminuer un peu la dose de sucre. En composant, le mélange devient laiteux à proportion de l'huile essentielle dont la liqueur se trouvera chargée. Pour la rendre parfaitement claire, servez-vous du moyen que nous avons indiqué dans les principes généraux, en parlant de la filtration. La coriandre, le fenouil et les autres semences chaudes majeures et mineures se préparent

en liqueur comme l'anis; on peut, d'après la dose prescrite ci-dessus, les joindre toutes ensemble, en proportion égale, pour en faire une liqueur très-carminative; mais cette liqueur ne sera point aussi agréable que l'anis seul, quoique beaucoup plus efficace.

La badiane est une plante exotique, appelée vulgairement *Anis étoilé*, parce qu'elle est formée de six rayons qui représentent parfaitement la figure d'une étoile. Son diamètre porte un bon pouce; chaque rayon forme une capsule qui renferme un pepin semblable au pepin d'une pomme ou d'une poire, mais plus lisse et plus luisant; sa couleur est d'un jaune brun, tirant un peu sur le rouge; ce pepin est fort odorant, et contient une grande quantité d'huile; la capsule n'est pas moins odorante, mais elle est beaucoup plus sèche.

On prendrait l'odeur de la badiane pour celle de l'anis, tant elles ont de ressemblance; en y faisant cependant un peu d'attention, on y remarque quelque différence, surtout après les infusions et distillations. La badiane a quelque chose de plus suave et de moins monotone; on dirait que ce sont plusieurs aromates mêlés ensemble, dont l'anis forme la dominante. Au surplus, j'ai reconnu par l'analyse de l'un et l'autre fruit, qu'ils don-

naient à peu près les mêmes résultats, d'où j'ai conclu que l'anis et la badiane devaient avoir les mêmes vertus, et que l'on pouvait s'en servir dans les mêmes cas, et pour remédier aux mêmes indispositions. Il faut cependant avouer que la liqueur faite avec la badiane est sans comparaison plus gracieuse ; pour cette raison, j'en conseille l'emploi de préférence à l'anis ; vous la composerez donc selon la méthode suivante :

Pilez en poudre fine six onces de badiane ; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré par l'eau ; distillez au filet médiocre ; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation ; faute de quoi, après avoir retiré six pintes d'esprit, vous cohoberez ; à la seconde fois, vous vous contenterez de cinq pintes. Ce qui restera dans la cucurbite sera fort odorant, mais peu ou point du tout spiritueux ; et comme la badiane, ainsi que l'anis, donne beaucoup d'huile essentielle, âcre et piquante, je ne conseille pas de tirer à la quantité, de crainte d'ôter à la liqueur la délicatesse qu'elle doit avoir.

Vous prendrez donc vos cinq pintes d'esprit, et vous les mêlerez au sirop préparé avec cinq livres de sucre et cinq pintes d'eau. Le mélange contractera une couleur désagréable, louche et laiteuse ; il faudra le clarifier au blanc d'œuf, et filtrer selon l'art. De toutes les liqueurs, celle-ci embarrasse le plus pour la filtration ; je suis bien aise d'en prévenir, afin qu'on ne se livre point à l'impatience.

J'ai remarqué que plus la badiane vieillissait, et plus elle perdait son odeur et son goût d'anis ; elle n'en devient pas moins agréable pour cela, au contraire, je lui trouve alors quelque chose de moins commun, qui flatte par sa singularité. On teint cette liqueur en violet ou en gris de lin : consultez sur cela nos principes généraux.

Du Genièvre.

Le genièvre est un arbrisseau sauvage qui se plaît sur les montagnes arides et souvent à la lisière des bois. Les plus considérables sont de cinq à six pieds de hauteur, il est même rare d'en trouver d'aussi élevés. Pour l'ordinaire il jette des branches rampantes çà et là, à un demi-pied de terre tout au plus, elles

sont extrêmement entrelacées, et forment comme des petits buissons impénétrables. Les feuilles sont vertes en toutes saisons, petites, étroites, oblongues, et terminées par un aiguillon, ce qui fait qu'on en cueille difficilement les baies; elles sont rondes, de la grosseur d'un pois, vertes d'abord, et ensuite noires lorsqu'elles sont mûres; elles sont placées entre les feuilles, dans un ordre admirable. Le bois de genévrier est aussi fort odorant, et presqu'aussi sudorifique que le sassafras.

Choisissez des baies qui ne soient pas trop vieilles, c'est ce que vous distinguerez aisément à leur épiderme; si elle est ridée, c'est un signe qu'elles ne sont point de l'année; si elle est ferme et bien tendue, c'est un bon signe. Prenez garde aussi qu'elles n'aient point fermenté, elles y sont fort sujettes; vous vous en apercevrez à leur goût aigre et moisi. En ayant choisi un demi-litron, écrasez-les dans un mortier de marbre; ajoutez deux onces de cannelle et quatre clous de girofle; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ou autant d'esprit-de-vin tempéré par l'eau, faites durer l'infusion pendant quinze jours; après ce tems distillez au bain-marie; vous verrez à l'odeur plus ou moins forte de ge-

nièvre, s'il est nécessaire de cohober; sinon, ayant retiré cinq pintes d'esprit, vous passerez à la composition de votre liqueur, en mêlant autant de sirop que vous aurez d'esprit. Le mélange, pour l'ordinaire, devient louche et même laiteux, en ce cas, ayez recours à ce que nous avons dit à ce sujet dans les principes généraux, à l'article de la filtration.

Voulez-vous faire un esprit ardent de genièvre sans addition d'eau-de-vie? Prenez une assez grande quantité de baies bien mûres, écrasez-les, mêlez-y un peu de miel ou de levure de bière avec assez d'eau pour qu'elle surnage d'un bon doigt; je suppose que vous aurez mis ce mélange dans des vaisseaux d'une capacité relative au gonflement qu'excite la fermentation; laissez le tout en macération jusqu'à ce que vous sentiez une odeur forte et vineuse, ce sera un signe que la fermentation s'opère bien. Versez pour lors vos matières dans la cucurbite avec un tiers d'eau ou environ; adaptez le chapiteau, et distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous aperceviez que ce qui tombe dans le récipient, n'a plus de force, ce seront les phlegmes; il sera tems de cesser. Si vous trouvez que cet esprit contient encore trop de phlegme, il faudra le rectifier,

rectifier, en répétant la distillation dans un petit alambic au bain-marie; après quoi, si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit de genièvre, qui produira tous les effets dont nous avons parlé plus haut, et cela plus promptement et plus infailliblement. Il est bien vrai que cette liqueur sans sucre et sans autre préparation, n'est pas trop agréable; sa force pénétrante est extrême, mais elle est bienfaisante, surtout dans les indigestions. Lorsqu'elle est fort vieille, elle perd de sa force, et devient un peu plus supportable.

Du Céleri.

Cette plante, si commune dans nos jardins, n'est autre chose que de l'ache devenu fort doux par la culture. Les vertus du céleri ne sont ni en grand nombre, ni du premier ordre, aussi est-il plus employé dans les cuisines que dans les laboratoires. On prétend qu'il échauffe, mais d'ailleurs il n'est point malfaisant. On peut faire avec cette plante une liqueur à boire assez carminative, et d'une saveur fort agréable; il faudra la composer de la manière suivante :

Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins, sui-

vant leur grosseur ; faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin tempéré d'eau, comme nous l'avons enseigné dans les principes généraux ; distillez ensuite au fort filet : l'huile essentielle montera difficilement, par conséquent cohobez. Si vous trouvez que la distillation vous a fourni un esprit trop peu chargé d'odeur, pour l'augmenter, prenez encore une bonne quantité de céleri bien blanc, faites-le bouillir dans une quantité suffisante d'eau, exprimez et coulez cette eau ; emplissez votre cucurbite avec d'autre céleri cru et coupé en petits morceaux ; versez par-dessus cette même eau que vous avez retirée par décoction et par expression, adaptez le chapiteau, et distillez au feu nu. Cette opération est fort délicate, par le danger qu'il y a de faire sentir l'empyreume à l'eau simple de céleri que vous vous proposez de retirer ; par conséquent il faut régler la distillation au moyen d'un feu très-doux ; il serait même à propos de se servir d'une cucurbite garnie d'une grille à son fond, pour empêcher la combustion des matières solides. L'eau que vous retirerez de cette manière, sans être spiritueuse, sera fort odorante ; vous vous en servirez au lieu d'eau commune pour faire

votre sirop; comme il en faut une quantité égale à votre esprit, vous vous réglerez sur cette proportion, c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprit, il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre sirop. Le mélange étant fait, vous filtrerez sans beaucoup de peine. Cette liqueur, quoique très-agréable, n'a guère plus de vertu que la plante qui en fait la base.

De l'Angélique.

Les grandes vertus en tout genre que l'on attribue à la plante dont nous allons parler, lui ont valu ce beau nom. Elle est originaire de Bohême, d'où nous la recevions autrefois. Comme elle se plaît beaucoup en France, depuis sa transplantation, elle y est devenue fort commune. Elle porte une tige assez haute, grosse, creuse en dedans, et séparée par nœuds, d'où partent les feuilles et les moyennes tiges; ses feuilles sont larges, et profondément découpées. On trouve la semence au sommet de la tige, en forme d'aigrette, dont chaque fil se termine par une graine de la figure d'un croissant, plate,

grise et légère. Toutes les parties de l'angélique sont odorantes ; beaucoup de gens se servent de la graine pour faire leur liqueur ; quelques-uns s'en tiennent à la tige ; d'autres enfin à la racine.

Nous avons dit qu'on pouvait se servir indifféremment des tiges ou côtes, de la graine et des racines ; si vous vous déterminez pour la tige, vous observerez en tout la méthode que nous avons prescrite pour le céleri ; si vous croyez que la graine soit préférable, consultez la recette pour l'anis : ce sont les mêmes préparations et les mêmes doses ; mais si vous voulez vous en tenir à la racine, prenez neuf onces de cette racine, concassez-la grossièrement dans un mortier, mettez-la en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou égale quantité d'esprit-de-vin tempéré par l'eau, comme nous l'avons dit ailleurs ; ajoutez une once de genièvre, et autant de cannelle ; faites durer l'infusion quinze jours ; distillez ensuite au bain-marie, au filet médiocre, et sans chercher à cohober. Si votre eau-de-vie est d'une bonne qualité, vous tirerez cinq pintes d'esprit aromatique ; préparez votre sirop à l'ordinaire. Dans la composition vous donnerez la couleur qu'il vous plaira ; le mélange restera clair ; point

de clarification par conséquent; filtrez ensuite selon l'art.

Plus cette liqueur sera gardée, meilleure elle deviendra; en vieillissant elle acquiert une odeur d'ambre très-gracieuse; il est à présumer que ses vertus sont considérables, puisque la racine qui entre dans sa composition passe pour avoir quelques propriétés.

De l'Absinthe.

Il y a plusieurs espèces d'absinthe; l'étrangère, qui nous vient du Levant; la marine, ainsi nommée parce qu'elle croît sur les bords de la mer, en Provence et en Languedoc; la grande absinthe, fort commune dans nos jardins; et enfin la petite absinthe, également commune, mais moins amère que la précédente. Nous ne parlerons que de ces deux dernières espèces; et comme on se sert assez indifféremment de l'une et de l'autre, nous ne les distinguerons pas.

L'absinthe croît facilement par-tout, mais plus particulièrement dans les lieux secs. C'est une plante médiocrement haute, sa tige est ligneuse, ses feuilles assez petites, très-échancrées, et d'un vert pâle; elle porte la semence au haut de ses tiges, de la forme

de petits grains ronds, assez semblables à la graine d'épinards; son amertume est extrême. On l'emploie en conserve, en extrait, en sirop; on en fait des infusions dans du vin, dans de la bière, et toujours avec succès; mais toutes ces préparations ont le désagrément de conserver un goût d'amertume auquel on ne se fait pas. L'absinthe liqueur n'a point ce défaut; elle joint aux propriétés des autres préparations, celle d'être totalement dépouillée de son amertume, et d'être fort douce, et même agréable.

Prenez dix-huit poignées d'absinthe, grande ou petite, verte ou sèche, n'importe (nous entendons par poignée ce que la main d'un homme peut contenir, en supposant l'absinthe dans toute sa hauteur); plus, deux onces de cannelle, un demi-litron de genièvre, trois gros de racine d'Angélique, deux gros de safran, six clous de girofle, un gros de macis, et un gros d'anis vert; mettez ces substances en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou pareille quantité d'esprit-de-vin, bien entendu qu'il sera tempéré par égal poids d'eau; faites durer l'infusion pendant quinze jours; remuez la cruche de tems à autre; après quoi vous distillerez au bain-marie, au fort filet:

d'abord votre esprit sortira blanc, clair, limpide; il pourra se faire qu'insensiblement vous le voyiez changer, et tomber dans le récipient, d'une couleur ambrée; ne vous alarmez pas si cet accident arrive, il ne gâte rien à l'opération; continuez-la avec vos soins ordinaires. Quand vous aurez recueilli la valeur de six pintes d'esprit, versez le tout dans la cucurbite, par le canal de cohobation, et recommencez la distillation d'abord au filet médiocre, et ensuite au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien chargé d'odeur, vous vous en tiendrez là. Pour procéder ensuite à la composition, vous prendrez cinq livres de sucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de rivière; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleur d'orange double. Votre sirop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'esprit; si vous le jugez à propos, vous colorerez le mélange en rouge avec la cochenille et l'alun, comme il a été dit dans les principes généraux, observant toujours qu'il faut diminuer la mesure d'eau à proportion de celle que vous emploierez pour votre teinture; vous finirez par la filtration.

De toutes les liqueurs, celle-ci est sans contredit la plus médicale.

Du Macaron.

J'ai cru devoir nommer ainsi cette liqueur parce qu'elle rappelle parfaitement la saveur du macaron; aussi peut-elle tenir son rang parmi les liqueurs les plus gracieuses; il en est peu même qui soient d'un goût plus général, et c'est tout le mérite que je lui connais; mais ce n'en est point un médiocre que de plaire infailliblement, et à toutes sortes de personnes.

Pour faire cette liqueur si agréable au goût, pilez dans un mortier de marbre, une livre d'amandes amères; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots, ni d'aucune autre espèce parmi, ces noyaux ont, généralement parlant, une saveur trop âcre; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré d'eau, remuez la cruche fréquemment. Le terme de l'infusion passé, c'est-à-dire, au bout de quinze jours, versez le tout dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, placez l'alambic au bain-marie, et distillez au petit filet; entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, parce que vous ne serez point obligé de cohober. Ayant retiré cinq pintes

d'esprit, vous ferez votre sirop avec cinq livres de sucre, trois bouteilles d'eau commune, et deux pintes d'eau de fleur d'orange double ; si vous trouvez la liqueur trop forte d'esprit, augmentez la proportion d'eau et de sucre. Le sirop fait, et le mélange achevé, filtrez par le papier gris. Votre liqueur passera claire, limpide, brillante, également agréable au goût et à la vue.

Autre recette appelée Macaroni.

Prenez eau-de-vie à 24 degrés, vingt pintes ; amandes amères, trois livres ; triturez avec une livre d'eau : d'une autre part, concassez girofles, six gros ; cannelle, une once ; mettez le tout en digestion pendant vingt-quatre heures ; distillez ensuite au bain-marie pour obtenir dix pintes de liqueur.

Prenez ensuite vingt livres de sucre que vous ferez liquéfier dans douze pintes d'eau, clarifiez avec six blancs d'œufs, coulez, mêlez le sirop avec la liqueur spiritueuse ; lorsqu'elle sera refroidie, ajoutez huile essentielle de cédras et de bergamotte de chaque douze gouttes, que vous aurez délayées avec un peu de sucre.

De la Singulière.

C'est sans contredit la plus parfaite et la plus délicieuse liqueur que l'on connaisse ; mais, pour l'obtenir dans toute sa perfection, il ne faut épargner ni peines, ni soins, ni dépenses.

Vous prendrez donc les zestes d'un gros cédra, ou si vous n'en avez pas, les zestes de deux beaux citrons, l'écorce fraîche de deux oranges, une once de cannelle, deux gros de macis, six clous de girofle, un demi-gros d'anis vert, un gros de coriande, demi-gros de racine d'angélique, demi-gros de safran, deux gros de genièvre ; ayant pilé, concassé et écrasé toutes ces substances, mettez-les infuser dans cinq pintes d'esprit-de-vin le mieux rectifié, que vous tempérerez par quatre pintes d'eau commune. Faites durer l'infusion pendant un mois dans un endroit chaud, remuez de tems en tems votre cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matières dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, luttez-en les jointures avec de la colle de farine ; placez l'alambic au bain-marie, distillez d'abord au fort filet. Ayant retiré cinq à six pintes, reversez-les dans la cucurbite, continuez à distiller à un feu très-doux, de ma-

nière que la liqueur ne sorte que goutte à goutte sans faire le filet. Ayant retiré environ cinq pintes d'esprit bien aromatique, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible. D'abord vous commencerez par le sirop que vous préparerez avec cinq à six livres de sucre, trois pintes d'eau commune, et deux pintes d'eau de fleur d'orange double. Le sirop étant préparé, vous y mêlerez votre esprit aromatique, vous remuerez bien le tout, et vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant. Si vous apercevez que quelque parfum domine plus que les autres, vous tiendrez prêtes les huiles essentielles de cédra, de citron, de girofle, de cannelle, ou simplement des esprits bien imprégnés de tous ces aromates, que vous aurez toujours en réserve pour vous en servir dans le besoin; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire pour établir l'équilibre entre vos aromates; et quand vous aurez monté votre liqueur au ton convenable, alors vous la colorerez en rouge cramoisi avec la cochenille, comme nous l'avons enseigné dans les principes généraux. Finissez par la filtration.

De l'Huile de Vénus et des Eaux de Barbades.

Réduisez en poudre impalpable deux onces de graine de carvi, deux onces de graine de carotte sauvage, ou daucus commun, deux onces et demie de graine de daucus creticus, quatre gros de macis, et une once de cannelle; faites infuser ces substances pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré par l'eau, après quoi vous distillerez au bain-marie, au fort filet d'abord; ayant retiré six pintes, vous les reverserez dans l'alambic, et vous cohoberez. Ayant retiré à cette seconde distillation la valeur de cinq pintes d'esprit, vous vous en tiendrez là; vous siroperez ensuite de la manière suivante : Faites bouillir quatre gros de safran dans trois pintes d'eau; le safran ayant bien donné sa teinture, coulez cette eau teinte en jaune toute bouillante sur sept livres de sucre, remuez bien le tout afin qu'il fonde plus promptement; étant fondu, laissez-le refroidir, versez alors vos esprits sur votre sirop; le mélange sera trop épais pour être filtré au papier gris;

il faudra par conséquent vous servir d'une chausse faite de toile de coton.

L'eau des Barbades a été inventée dans les îles de l'Amérique qui portent ce nom. Soit que les fruits soient plus aromatiques dans ces pays-là qu'ailleurs, soit que les artistes y aient une méthode particulière, soit enfin que le passage de la mer influe sur la qualité de l'espèce, il est certain que nous n'avons encore pu les imiter qu'imparfaitement. On s'est donné la liberté d'inventer et de varier les recettes à l'infini; on a conservé à la liqueur une pointe forte, pour ne rien dire de plus; c'est le caractère distinctif des eaux des Barbades, et on les a hardiment débitées sous ce nom imposant. Quoique je sois du sentiment de ceux qui pensent que l'usage habituel de cette liqueur trop violente est pernicieux, je ne laisserai pas que de donner la méthode qui me paraît la meilleure pour en composer de bonne.

Faites infuser durant quinze jours les zestes de six gros cédras et deux onces de cannelle dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré par l'eau; après l'infusion, distillez au bain-marie, au filet moyen; ayant retiré six pintes, démontez tout-à-fait votre alambic, jetez comme inutile tout ce qui

restera dans la cucurbite; rincez-la proprement, versez-y vos six pintes de la première distillation, ajoutez les zestes de quatre autres cédras et une once de cannelle; adaptez le réfrigérant; distillez au bain-marie et au petit filet; ayant retiré quatre pintes, versez-les par le canal de cohobation, pour rectifier les esprits une troisième fois; ayant retiré quatre pintes ou cinq, tout au plus, cessez. Râpez alors en poudre fine sept livres du plus beau sucre, faites-le dissoudre dans deux pintes d'eau chaude, mêlez vos esprits à ce sirop, filtrez le mélange; vous aurez une liqueur d'un parfum agréable à la vérité, mais d'une force étonnante, et qui ne deviendra supportable que lorsqu'elle aura acquis de longues années. L'eau des Barbades varie selon les caprices du goût; on en fait à la bergamotte, au macis, à l'orange, à la limette, etc. La manipulation est la même pour tous les genres d'aromates, en les substituant les uns aux autres; la liqueur change de saveur et de parfum sans en devenir plus saine.

Pour faire la crème des Barbades, mettez en infusion pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin tempéré par l'eau, les zestes de trois cédras, les zestes de trois oranges, deux gros de macis, quatre

gros de cannelle, six clous de girofle; vous distillerez au bain-marie et au fort filet; ayant retiré six pintes d'esprit, versez-les dans la cucurbite, et cohobez. Contentez-vous à cette seconde fois de tirer cinq pintes d'esprit en distillant au très-petit filet; après quoi faites fondre huit livres de sucre fin dans quatre pintes d'eau; n'en mettez pas davantage, parce qu'il faut un peu de vivacité à cette liqueur; vous la laisserez en blanc fin, c'est-à-dire, que vous ne la colerez pas.

Elixir de Garus.

Cet élixir n'est point, à proprement parler, une liqueur de table; mais elle est d'une saveur si agréable, ses propriétés médicales sont si généralement reconnues et si fort recommandées, que nous croyons bien faire d'en parler ici. Cette composition a eû le sort de toutes les compositions célèbres, c'est-à-dire, qu'elle a été souvent altérée, ou par l'ignorance, ou par la présomption de ceux qui ont entrepris d'en faire. Je ne sais si la recette que je donne ici est véritablement celle de l'auteur; mais elle m'a si bien réussi, que j'ose la recommander comme excellente.

Prenez deux onces et demie d'aloës succo-

torin, demi-once de myrrhe, deux gros de safran gatinois, vingt-quatre grains de cannelle, autant de clous de girofle, autant de noix muscade; pulvérisez bien toutes ces substances, mettez-les dans un matras, versez par dessus une pinte d'esprit-de-vin très-rectifié et tempéré par trois onces d'eau commune; exposez votre matras bien bouché au soleil, pendant vingt-quatre heures, ou, au défaut du soleil, sur la cendre chaude, remuez-le bien de tems en tems; distillez ensuite dans un alambic de verre au bain de sable, ou dans un bain-marie d'étain; vous retirerez à peu près une pinte d'esprit bien aromatique; mêlez à cet esprit poids égal de sirop capillaire, fait selon la méthode prescrite à l'article de l'huile de Vénus; ajoutez une quantité suffisante de fleur d'orange double, uniquement pour parfumer davantage votre élixir; laissez reposer le tout pendant quinze jours dans un bocal bien bouché, ou jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; versez-le pour lors par inclinaison dans les bouteilles où vous voulez le conserver.

Des Ratafias.

La méthode de composer les liqueurs communes

munes par infusion et sans distillation, est sans contredit la plus ancienne; quoique extrêmement simple, elle a cependant des avantages bien réels; la dépense en est rarement considérable, et les soins qu'elle exige sont encore moindres. Pour peu qu'on veuille être attentif, on parviendra à faire des liqueurs non-seulement supportables, mais encore délicieuses. Il est bien vrai que l'on ne doit pas se flatter d'atteindre par ce moyen jusqu'à la délicatesse des liqueurs fines, mais c'est de quoi bien des gens s'inquiètent peu; pourvu qu'on leur épargne la peine et la dépense, ils sont assez contens. Nous voudrions pouvoir les servir à leur gré, au point même de les exempter de lire aucun avis préliminaire; mais comme cet excès de complaisance pourrait les exposer à travailler au hasard et à pure perte, nous les invitons à jeter un coup d'œil sur les observations suivantes :

I. Ne faites vos infusions que dans des vases de verre, ou du moins dans des cruches de grès; les vaisseaux de faïence seraient parfaitement bons, mais rarement on en trouve d'assez commodes; surtout gardez-vous bien de vous servir d'aucun vase de métal, de cuivre, par exemple, d'étain, ni même de fer-blanc.

II. N'employez que l'eau-de-vie la plus naturelle; faites bien attention au goût qu'elle peut avoir, qu'elle ne sente ni le feu, ni le fût, c'est un goût de bois : cette attention est d'une grande conséquence.

III. Il n'est pas moins important de faire un bon choix, tant des drogues, que des fruits ou fleurs qui doivent entrer dans vos compositions; que les épices soient bien aromatiques, et fort chargées d'huile essentielle; que les graines et semences soient nouvelles et séchées à propos; que les fruits soient bien mûrs, sans l'être trop; que les fleurs soient bien odorantes, toujours cueillies dans un tems serein, et peu après le lever du soleil; enfin, prenez bien garde que rien ne sente le moisi; car quand une fois ce goût désagréable subsiste, il n'est pas possible d'y apporter aucun remède.

IV. Le tems de l'infusion sera toujours de six semaines ou deux mois. Le choix du lieu n'est pas indifférent; autant qu'il sera possible, il faudra placer vos vaisseaux au soleil, pendant l'été, et dans un lieu tempéré, pendant l'hiver, ayant grand soin de les boucher exactement pour obvier à l'évaporation.

V. On pourrait employer l'esprit-de-vin

bien rectifié, au lieu de l'eau-de-vie, vos liqueurs en seraient bien plus fines; il y a même des cas où il faut l'employer de toute nécessité, c'est lorsqu'on veut faire des ratafias avec des fruits qui donnent beaucoup d'eau; si l'on n'avait pas soin de les exalter un peu au moyen de l'esprit-de-vin, ils seraient constamment trop faibles, et presque de nulle saveur.

VI. Une des plus grandes sujétions à laquelle cette méthode des infusions simples expose, c'est le passage à la chausse ou la clarification. Si vous choisissez pour filtre un tissu trop serré, ou la liqueur ne passe pas, ou elle passe si lentement que tous les esprits ont le tems de s'évaporer; si le tissu est trop lâche, tout passera sans être clair-fin, peine perdue par conséquent. Pour bien faire, il faudrait avoir plusieurs filtres, tous d'un tissu différent les uns des autres, afin de les employer selon la consistance plus ou moins épaisse des liqueurs. Vous prendrez donc différentes sortes d'étoffes, plus ou moins serrées, comme du drap de Lodève, qui est excellent dans bien des cas, de la futaine, du feutre, etc.; vous ferez tailler les uns et les autres en sacs de forme triangulaire, et vous les ferez coudre avec toute l'exactitude possi-

ble. Cette espèce de sac est appelé vulgairement *chausse ;* son côté large A, opposé à la pointe B, formera l'ouverture ; vous replierez les bords, et vous y coudrez un petit cerceau de bois ou d'osier, ce qui formera le bourlet C ; aux quatre points *d d d d*, diamétralement opposés, vous attacherez quatre cordons *e e e e* d'égale grandeur, que vous nouerez ensemble au point F, dans lequel vous insérerez un anneau G ; à cet anneau répondra une corde que vous attacherez au plancher, et que vous ferez mouvoir par une poulie, ou bien vous passerez un bâton à travers l'anneau, et vous poserez le tout sur deux chaises d'égale hauteur, ou bien vous suspendrez votre chausse à un crochet, ou enfin comme vous jugerez à propos pour votre plus grande commodité. Le grand point est de passer votre liqueur sans courir les risques de rien répandre.

La figure ci-jointe vous fera saisir tout cet appareil beaucoup mieux que mon explication. Si, au premier passage, la liqueur n'est point exactement claire, vous la verserez de nouveau dans la chausse, et vous recommencerez jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de limpidité que vous souhaitez.

VII. Il est bon de vous faire observer en-

core qu'au bout d'un certain tems la chausse s'empâte, alors la liqueur ne passe plus du tout. Le seul moyen que je connaisse pour remédier à cet inconvénient, c'est de changer de chausse ou de laver promptement celle qui a servi. Faites attention en la lavant de ne la point tordre, contentez-vous de la presser en long, le plus qu'il sera possible.

VIII. Puisque le girofle et le macis, aussi bien que la cannelle, entrent dans presque toutes les infusions simples, ayant amplement parlé de cette dernière épice, nous jugeons qu'il est nécessaire de parler également des deux autres, avant que d'entrer dans aucun détail particulier.

Le clou de girofle est ainsi nommé, parce qu'il a toute la figure d'un petit clou; il nous vient des îles Moluques. L'arbre qui le produit n'exige aucune culture; il est grand comme un laurier ordinaire, sa feuille ressemble beaucoup à la feuille de saule, mais elle a l'odeur et le goût du girofle; les branches sont en assez bon nombre, sans aucun ordre ni symétrie. On voit constamment sur l'extrémité de chaque branche une fleur, et ces fleurs se trouvent encore en grand nombre dans toutes les insertions des feuilles; elles paraissent d'abord blanches, elles chan-

gent ensuite, et deviennent vertes; lorsqu'elles sont parvenues à ce point, elles commencent à répandre une odeur très-agréable; approchant de plus en plus du point de maturité, elles deviennent rousses; on les cueille alors, et on les fait sécher au soleil, où elles prennent la couleur brune foncée que nous leur connaissons. On dit que pendant qu'elles sèchent, on est obligé de les arroser d'eau de mer, sans quoi elles tomberaient en poudre. Les fleurs que l'on ne juge point à propos de cueillir ne tardent pas à nouer et à devenir un fruit de la grosseur et de la figure d'une olive; on les confit dans le pays, et on les nomme en Europe antophylli, en France mères-girofles ou clous matrices. Quand ces jeunes fruits sont en maturité parfaite, ils se détachent de l'arbre, et étant tombés dans la terre, leur germe se développe avec une extrême facilité; on voit alors paraître des arbrisseaux fort faibles dans les commencemens, mais qui, en moins de huit ans, atteignent le terme de leur accroissement parfait: on assure qu'ils subsistent cent ans et plus.

On a observé qu'il ne croissait aucune sorte de plante sous cet arbre; il a cela de commun avec nos noyers: peut-être cette propriété

leur vient-elle d'une transpiration forte et odorante qui suffoque toute espèce de planté. On sait que toutes les parties du noyer ont beaucoup d'odeur, et nous avons remarqué quelque chose de semblable dans le giroflier.

Tous les clous de girofle ne sont pas également bons; les meilleurs sont noirs, pesans, d'une odeur pénétrante, d'une saveur piquante, remplis d'huile, ce que l'on aperçoit facilement en les pinçant avec l'ongle par la queue.

Les propriétés du girofle sont assez connues; indépendamment du grand usage que l'on en fait dans les alimens, on l'emploie encore avec un très-grand succès dans la pharmacie; il est d'un secours très-efficace dans les faiblesses d'estomac, dans les indigestions.

Le macis est encore une production des Indes orientales, dont nous recommandons fort l'usage. Le macis est la seconde écorce de la noix muscade, et la muscade elle-même est un fruit produit par un arbre de la grandeur de nos poiriers; il est originaire des îles Moluques, comme le giroflier; mais les plus beaux se trouvent dans l'île de Banda.

Ce fruit est composé de deux enveloppes et d'un noyau ou amande; la première en-

veloppe est épaisse et charnue comme celle d'une noix commune ; la seconde est mince et tendre ; elle couvre immédiatement la muscade comme un réseau, et s'en sépare dans le tems de la maturité, c'est-à-dire, après que la première écorce s'est ouverte et est tombée ; c'est cette deuxième écorce que l'on appelle macis, ou improprement fleur de muscade ; elle est d'un jaune rougeâtre ou orangé, d'une odeur très-agréable, et fournit une huile très-excellente pour les douleurs et les tumeurs des jointures. L'amande qui occupe le centre du fruit est nommée muscade ; elle sert d'épice dans les cuisines, et tout le monde la connaît.

Le macis est céphalique, cordial, hystérique, stomachique, carminatif; il dissipe les vents, il devient anodin et assoupissant lorsqu'il est un peu torréfié et dépouillé de son huile.

Telles sont les observations préliminaires que nous avons cru devoir rapporter avant que d'enseigner ce qu'il faut faire pour se procurer des liqueurs simples, dont nous allons donner les recettes particulières.

Des Vins par imitation.

Le raisin n'est pas la seule substance végétale avec laquelle, au moyen de la fermentation, on puisse faire du vin; tous les fruits combinés des mêmes principes que le raisin pourront produire un effet approchant, et la différence sera toujours en raison de cette combinaison. Ainsi, tous les fruits qui seront combinés de principe inflammable, d'huile essentielle légère, d'esprit recteur, d'eau ou phlegme, de sels essentiels sucrés, etc. seront propres à faire du vin; mais comme nous avons remarqué que ces principes sont dans une proportion très-variée dans les raisins, et que, par cette raison, les différens raisins produisent une différence très-grande dans les vins, de même les vins que l'on fera avec les diverses substances végétales, varieront en raison de la proportion des principes de ces mêmes substances. Il pourra même arriver, et le cas sera fréquent, que l'on sera obligé de suppléer à ces défauts par une addition de ces mêmes principes tirés d'autres substances. Il n'est pas moins vrai que dans certaines années ces principes s'y trouvent en plus grande abondance que dans d'autres; par

exemple, lorsque la chaleur est très-considérable, les fruits sont bien plus remplis du principe sucré, que lorsque l'été a été froid et pluvieux; circonstances très-importantes, et auxquelles il convient d'avoir égard, tant pour la manipulation que pour le choix des fruits.

Lors donc que vous employerez des fruits très-remplis de phlegme, et fort peu abondans en principe, il faudra suppléer à ce défaut par une addition d'esprit-de-vin et de sucre, afin de ramener les vins qui en résulteront, au ton des vins ordinaires.

D'après ces observations, nous allons donner quelques exemples de la méthode qu'il faut suivre pour faire d'excellens vins par imitation de celui de raisin, en remarquant toutefois qu'il ne faudra pas tellement s'asservir aux doses que nous allons prescrire, que l'on ne puisse, que l'on ne doive même s'en départir, et y apporter les changemens convenables, lorsque le cas l'exigera.

Vin de Pêches.

Prenez cent livres de pêche; ne choisissez que celles qui sont d'une espèce très-vineuse. Les pêches de vigne, quoique les plus com-

munes, sont fort bonnes, pourvu qu'elles soient d'une maturité parfaite. N'en réservez aucune d'équivoque, telles que pourraient être celles qui seraient tachées de pourriture, ou trop vertes. Commencez par en ôter le duvet avec un linge un peu rude et bien propre, ou plutôt une brosse, ôtez-en les noyaux; pétrissez bien votre fruit jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, mettez-le en fermentation dans de grands pots de grès, ou, si vous n'en avez pas, dans un baquet proprement échaudé, couvrez-le d'un linge, placez-le dans un lieu tempéré jusqu'à ce qu'il ait bien fermenté, ce qui n'arrivera guère qu'au bout de quinze jours ou trois semaines, plus ou moins, suivant la température de la saison; lorsque vous n'apercevrez plus aucune marque de fermentation sensible, ce que vous reconnaîtrez à une odeur forte et vineuse, et encore mieux à la limpidité de la liqueur qui se trouvera au dessous d'une croûte qui se sera formée à la surface, vous passerez le tout par un linge d'un tissu un peu lâche; pour lors vous ajouterez deux livres d'esprit-de-vin bien rectifié, et quatre livres de sucre en poudre, plus ou moins de l'un et de l'autre, relativement à la force et à la saveur que vous remarquerez à votre vin de pêche; c'est

ici précisément le cas où nous ne pouvons pas prescrire de dose exacte. Votre mélange étant fait, versez-le dans un petit baril ou dans de grandes cruches de grès, bouchez bien le tout, et portez-le à la cave, où vous le laisserez pendant un an; vous tirerez ensuite votre vin en bouteille. Si vous avez atteint le juste point de proportion, vous aurez un vin admirable par sa saveur et par son parfum.

Vin d'Abricots.

En suivant le même procédé, vous pourrez faire un bon vin d'abricots; et comme ce fruit a beaucoup moins d'acide et plus de sucre que la pêche, il faudra avoir égard à cette qualité lorsqu'on en viendra à l'addition de l'esprit-de-vin et du sucre.

Vin de Cerises.

Choisissez une assez grande quantité de cerises parfaitement mûres, ôtez-en toutes les queues, écrasez-les, et exprimez-en le suc jusqu'à l'occurrence de cent livres, mettez-les en fermentation dans un lieu tempéré; si la saison est chaude, l'affaire sera faite en moins de huit jours, peut-être un peu moins.

Vous le reconnaîtrez à la limpidité du suc qui doit être parfaitement clair lorsque la fermentation est parvenue à son point; ajoutez alors trois livres d'esprit-de-vin rectifié et six livres de sucre; mettez le mélange dans un baril, placez-le à la cave, et oubliez-le pendant un an; tirez-le ensuite en bouteille. Le vin de merise se fait de même.

Vin de Framboise.

La préparation du vin de framboise est un peu différente des précédentes. Pour le bien faire, emplissez une très-grande cruche de grès, de belles framboises parfaitement mûres, versez par-dessus le fruit, de bonne eau-de-vie vieille, tant que la cruche en pourra contenir; exposez-la bien bouchée au soleil pendant deux mois, après quoi versez par inclinaison dans une autre cruche ce qu'il y aura de bien clair; écrasez bien vos framboises en les pressant dans un linge d'un tissu peu serré, passez le suc qui en proviendra par la chausse, ajoutez-le à celui que vous aurez précédemment tiré par inclinaison, après quoi vous mettrez six onces de sucre par pinte; et si votre vin vous paraît un peu faible, vous le renforcerez par une addition de quel-

ques verres de bon esprit-de-vin bien rectifié; l'ayant monté au ton convenable, vous le remettrez dans des cruches bien bouchées, et vous l'oublierez pendant deux mois; s'il est clair, vous le mettrez en bouteille.

Vin de Groseilles.

Prenez deux parties de groseilles égrénées et bien mûres, et une partie de framboises, que la quantité soit suffisante pour en exprimer cent livres de suc; faites-les fermenter selon les règles prescrites ci-dessus; quand la fermentation sera achevée, ce que vous reconnaîtrez aux signes que nous avons indiqués précédemment, vous ajouterez trois livres d'esprit-de-vin rectifié, et six livres de sucre, plus ou moins, selon que vous verrez que la qualité de votre vin l'exigera; versez ensuite le tout dans un baril, placez-le à la cave, et oubliez-le pendant un an; vous le tirerez après en bouteille.

Vin d'Oranges et de Citrons.

Quiconque aura bien saisi la théorie des procédés que nous venons de donner, sera en état de faire des vins de toute espèce, avec

différentes sortes de fruits, même avec des oranges et des citrons. Quoique ces derniers fruits soient les moins convenables par un excès d'acide et de parfum, il faudra donc suppléer à ce défaut par une addition plus considérable d'esprit-de-vin et de sucre, et ne mettre d'écorce que ce qu'il faudra pour donner au vin un parfum suffisant et agréable.

Ratafia de fruits rouges.

On peut bien dire, au sujet du ratafia dont nous allons parler, que c'est la ressource générale et le supplément aux liqueurs plus dispendieuses; tout le monde en fait, tout le monde se pique de le faire parfaitement, et cependant j'oserais presque assurer qu'il n'y a pas deux recettes qui se ressemblent. Si vous voulez réussir à bien faire ce ratafia, attendez que tous les fruits qui doivent entrer dans sa composition soient bien mûrs. Prenez alors six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun-rouge à force de maturité; plus, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes noires; épluchez bien ces fruits, écrasez-les, et laissez-les en fermentation vingt-quatre

heures seulement; après ce terme, exprimez-en le suc à travers un gros linge, et dont le tissu ne soit point serré; versez sur chaque pinte de suc, une pinte d'eau-de-vie, et sur chaque pinte de ce mélange, cinq à six onces de sucre en poudre; ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de liqueur en tout, vous y ajouterez une once d'amandes amères concassées, quatre clous de girofle, deux gros de cannelle, demi-gros de macis, autant de poivre blanc; si vous avez une plus grande quantité de liqueur, vous augmenterez les doses de ces derniers ingrédiens dans une sage proportion. Observez encore que si votre ratafia vous paraît trop faible, vous pourrez l'exalter un peu, en y ajoutant quelques verres d'esprit-de-vin bien rectifié. Voilà la règle générale dont il ne faudra jamais se départir.

Votre mélange étant achevé, et votre ratafia au point où vous le désirez, tant pour la saveur que pour le parfum, bouchez vos cruches d'un bon bouchon de liége, couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée, et placez vos cruches au soleil pendant six semaines ou deux mois, ayant grand soin de les bien remuer tous les jours. Si vous n'êtes pas fort pressé, je vous conseille de ne point ouvrir

ouvrir vos cruches avant le mois de novembre. Pour lors, goûtez votre ratafia ; s'il y manque quelque chose, vous y remédierez ; s'il est parfaitement clair, et à son point de perfection, vous verserez la partie limpide dans une nouvelle cruche, et vous passerez la partie trouble par la chausse, que vous ajouterez ensuite au reste, après quoi vous le mettrez en bouteille.

Les arbres qui produisent les fruits dont nous venons de parler, sont si connus, qu'il serait ridicule d'en donner la description ; mais parce que ces fruits sont tous originairement assez rafraîchissans, on aurait tort de conclure que le ratafia qui en provient possède la même qualité. Ces fruits ont véritablement changé de nature, tant par la fermentation qu'ils ont subie, que par leur mélange avec l'eau-de-vie, le sucre et les épices. Je ne connais, au ratafia de fruits rouges, aucune propriété médicale bien décidée.

Ratafia d'Œillets.

Quoiqu'en général tous les œillets puissent passer pour variétés les uns des autres, ils ne sont cependant pas tous également propres à faire le ratafia qui porte ce nom ; je n'en con-

nais que d'une sorte qui puisse servir à ce dessein. C'est un petit œillet fort simple, composé de quatre ſeuilles en tout, d'un rouge ſoncé presque noir et bien velouté; sa racine pousse ordinairement une grande quantité de tiges, qui fournissent une ou plusieurs fleurs.

On vante assez les propriétés de cette espèce d'œillet; on en fait un sirop et une conserve. On dit aussi que la décoction de cette fleur est un cordial.

Faites cueillir après le lever du soleil, et dans un tems serein, assez d'œillets pour en remplir le vaisseau que vous destinez à l'infusion; vous éplucherez bien toutes ces fleurs, feuille à feuille, vous en couperez même le blanc, et vous n'en réserverez que le rouge; votre cruche ou vaisseau étant bien rempli de fleurs, vous ajouterez quelques clous de girofle, un peu de cannelle et un peu de macis, le tout prudemment pour ne point trop affaiblir le parfum d'œillet qui doit toujours dominer; vous verserez ensuite autant d'eau-de-vie sur vos fleurs que la cruche en pourra contenir; bouchez-en l'orifice exactement, et placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Ce tems révolu, les fleurs auront déchargé leur teinture et leur

odeur; l'eau-de-vie en étant imprégnée, versez-la par inclinaison, ou bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu, et dans une assez petite quantité d'eau, six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie; si vous en avez employé six pintes, par exemple, vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, selon la force qu'il vous plaira de donner à votre ratafia. Votre sirop étant fait selon les règles, vous l'ajouterez à votre eau-de-vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien, et placez-la encore au soleil pendant trois semaines; si votre ratafia est louche, vous le passerez à la chausse; s'il est clair, vous pourrez vous en dispenser.

Ratafia de Cassis.

Selon certaines gens, c'est le meilleur et le plus sain des ratafias; il l'emporte, selon eux, sur les liqueurs les plus fameuses; en un mot, c'est la liqueur par excellence. Ne disputons point des goûts, ils sont personnels, et contentons-nous de prescrire la manière de faire ce ratafia tant prôné.

Prenez six livres de cassis bien mûr, éplu-

chez-le, grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, vous le jeterez ensuite ainsi écrasé dans une cruche; ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, et, pour chaque pinte, six onces de sucre râpé; si vous le jugez à propos, vous pourrez ajouter quelques clous de girofle et un peu de cannelle, mais très-peu. Le parfum du cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez votre infusion au soleil pendant deux mois, après lesquels vous la passerez par la chausse, et vous aurez une liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moelleuse, et d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment; mais elle n'est parfaite qu'au bout de trois ou quatre ans, et même plus. Elle contracte alors une qualité qui la ferait prendre pour un vin de Rota.

Ratafia de Noix vertes.

Il semble qu'il n'y ait rien dans ce fruit qui puisse promettre un heureux succès quand on l'emploie. Son goût est d'une âcreté insupportable; il donne par infusion une couleur noire comme de l'encre, et son parfum est très-peu de chose. Mais enfin il ne faut pas toujours chercher l'agréable, l'utile mérite bien aussi notre attention; et puisqu'on attri-

bue à la noix préparée, comme nous allons le dire, quelques propriétés, nous croyons que ce ratafia peut tenir sa place après le cassis.

Choisissez donc soixante ou même cent noix lorsqu'elles seront parvenues à toute leur grosseur, cependant il ne faut point attendre qu'elles soient en cerneaux, c'est-à-dire, qu'il faut que l'amande ou fruit intérieur soit baveux; écrasez ces noix dans un mortier de marbre avec leur écorce ou brou, mettez-les dans une cruche; ajoutez pour cette quantité de noix, neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez votre cruche, et placez-la en infusion pendant un mois. Après ce tems, passez votre liqueur au tamis de soie sans presser le marc qui devient dès-lors inutile; remettez la liqueur dans la cruche, ajoutez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de liqueur, quinze clous de girofle, une once et demie de cannelle, et deux gros de macis. Laissez le tout en infusion pendant un mois, goûtez votre liqueur; si vous ne la trouvez pas au point convenable, ajoutez ce que vous jugerez propre à la raccommoder; si elle vous paraît à son point, passez-la par la chausse. Ce ratafia sera d'une couleur peu agréable, mais sa saveur sera supportable.

AUTRE RECETTE.

Brou de Noix.

Eau-de-vie, huit pintes; cent-cinquante noix vertes; muscades, un gros; girofle, un gros; sucre concassé, quatre livres. Choisissez des noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour que l'épingle passe facilement au travers; vous les pilez dans un mortier de marbre, et les faites infuser pendant deux mois dans de l'eau-de-vie; vous les égoûtez dans un tamis au dessus d'un vase; vous faites fondre le sucre dans cette liqueur, que vous renfermez de nouveau dans un vase pendant trois mois; ensuite vous la décantez, et la mettez en bouteille.

Ratafia de Coings.

Le coing est très-aromatique; on peut donc en tirer parti pour en faire un très-bon ratafia. On connaît deux espèces de coings, le mâle et la femelle; cette dernière espèce, plus grosse, et d'une couleur plus belle, est toujours préférable.

Ayant choisi des coings bien mûrs et bien

parés, vous connaîtrez cette qualité à leur couleur, elle est pour lors d'un jaune éclatant, et un peu au dessous du citron : comme ces fruits sont toujours cotonneux, vous essuierez proprement leur duvet avec un linge blanc; servez-vous ensuite d'une râpe à sucre pour râper chair et écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jeterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une suffisante quantité de ce fruit pour en tirer autant de suc que nous le dirons bientôt, vous le porterez dans un lieu tempéré pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures au plus; vous apercevrez pour lors que son odeur sera médiocrement vineuse, et il sera tems de le presser dans un linge; cette expression se fera à grande force pour en extraire tout le suc. Dans six pintes de ce suc, vous ferez fondre trois livres de sucre en poudre; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, une pinte ou environ de bon esprit-de-vin, douze clous de girofle, une once de cannelle et un gros de macis; si votre ratafia, après ce mélange, vous paraît trop violent, vous le tempérerez par une addition de nouveau suc de coings; s'il vous paraît trop faible, vous remédierez à ce défaut par une nouvelle dose d'esprit-de-vin; bien entendu

qu'il faudra augmenter aussi la dose de sucre à proportion de ce que vous y aurez ajouté de nouveau. Votre liqueur étant au ton convenable, bouchez bien la cruche, et placez-la dans un lieu chaud, s'il est possible, ou du moins dans un lieu tempéré; il serait fort inutile de penser à la mettre au soleil, il n'a presque plus de force dans la saison où l'on peut faire ce ratafia; les coings sont rarement mûres avant le mois d'octobre. Pour bien faire, il faudrait oublier ce ratafia pendant tout l'hiver, afin de l'exposer l'été suivant au soleil, au moyen de quoi je garantis qu'on aura un ratafia délicieux; après l'avoir passé par la chausse, il sera d'une couleur jaune et bien ambrée. Ce ratafia est stomachique.

On peut faire, selon cette recette, des ratafias inconnus jusqu'à présent, en employant, au lieu de coings, des pommes et des poires aromatiques.

Ratafia d'Angélique.

Nous ne répéterons pas ce que nous avons dit ailleurs des vertus de cette plante; nous remarquerons seulement qu'ayant une odeur très-suave, on peut en faire un ratafia domesti-

que, aussi sain qu'agréable, et à très-bon marché.

Prenez des côtes d'Angélique dans la saison où elle est dans sa plus grande force, c'est-à-dire, quand la tige est dans toute sa hauteur; il ne faut cependant point attendre que la fleur en soit tout à fait épanouie; rejetez les feuilles comme moins bonnes, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié, versez par-dessus de l'eau-de-vie, tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement, et de la façon que nous l'avons dit plus d'une fois; placez-la, conditionnée de cette façon, au soleil pendant un mois; alors versez votre infusion dans une autre cruche, laissez bien égoutter votre angélique pour ne rien perdre; ajoutez six onces de sucre en poudre par pinte de liqueur, un peu de cannelle, un peu de macis, le tout avec discrétion, pour ne point affaiblir l'angélique qui doit dominer; remettez votre liqueur au soleil pendant un mois, ensuite passez par la chausse.

Le céleri, et toutes les plantes à peu près de même espèce, se préparent de la même façon et dans les mêmes doses.

Ratafia d'Anis.

Cette plante a été décrite en son lieu. On peut consulter le même article sur ce que nous avons dit des vertus de cette graine. Pour en faire un ratafia commun, concassez une demi-livre d'anis vert, un quarteron de coriandre, deux gros de cannelle et un gros de macis ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois ; vous aurez soin de sucrer votre liqueur avant que de boucher votre cruche, six onces de sucre pour chaque pinte suffisent ; si vous ne trouvez pas cette dose de sucre assez forte, vous l'augmenterez un peu ; il faudra casser votre sucre par morceaux à peu près gros comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant promptement, et vous le jeterez ainsi imbibé dans la cruche. Cette petite opération est nécessaire pour deux raisons : 1°. pour faciliter la fonte du sucre, qui, sans cela, ne se dissoudrait dans l'eau-de-vie qu'avec beaucoup de peine ; 2°. pour affaiblir un peu la force de l'eau-de-vie. Sans cette précaution, la pointe de l'anis augmentant celle de l'eau-de-vie, rendrait la liqueur un peu trop violente.

Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre ratafia par la chausse.

Ratafia de Semences chaudes, appelé vulgairement Eau des sept graines.

Nous avons promis la description de ces plantes et de leurs semences à l'article de l'anis, où nous avons expliqué ce qu'il fallait entendre par la qualification de carminative; nous avons dit au même lieu que les semences chaudes majeures étaient au nombre de quatre, l'anis, le carvi, le cumin, le fenouil.

L'anis a été décrit dans son article particulier; nous avons également décrit en peu de mots le carvi, lorsque nous avons eu occasion de parler de l'huile de Vénus; reste donc à parler des deux autres, c'est ce que nous allons faire avec notre précision ordinaire.

Le cumin diffère peu du carvi, et on les substitue souvent l'un à l'autre. Le carvi est une plante qui vient par-tout en France et ailleurs. Le cumin est originaire de l'île de Malte, d'où on nous l'apporte par Marseille; voilà je pense leur plus grande différence.

Le fenouil ressemble beaucoup à l'anis, et pour la tige et pour la graine; il y en a de

deux espèces : la semence de l'une est un peu amère, la semence de l'autre est plus douce ; il faut toujours préférer cette dernière.

Le fenouil est fort commun, parce qu'il croît très-facilement dans tous les jardins. Comme les vertus de ces quatre graines, appelées semences chaudes majeures, sont presque les mêmes, il serait inutile de nous y arrêter plus long-tems ; nous ne ferions que nous répéter.

Les quatre semences chaudes mineures sont l'ache ou le persil, l'ammi, le panais sauvage et l'amome.

Les graines de céleri, de persil ordinaire, de percis de Macédoine, sont si semblables en vertus, qu'on peut les substituer sans aucun risque les uns aux autres. Nous avons parlé de l'ache en parlant du céleri, il serait ridicule de nous arrêter au persil ; il est trop universellement connu pour douter qu'il soit nécessaire de donner sur cela quelque instruction.

L'ammi est une plante sauvage qui vient dans les prés ; on la croit très-propre dans toutes les maladies de l'estomac.

Le panais sauvage vient également dans les prés ; il a la feuille un peu plus large que le panais des jardins : la fleur en est jaune.

Il faut bien prendre garde de ne pas se tromper au sujet de cette dénomination amome ; on l'attribue à plusieurs sortes de graines, à celle de girofle, au poivre de la Jamaïque, à une espèce de solanum, et enfin à une plante ombellifère, l'une des quatre semences chaudes mineures : c'est de cette dernière que nous voulons parler ici. Son véritable nom est sinon. Elle croît comme presque toutes les autres plantes carminatives mineures, dans les prés, et elles ont toutes les mêmes vertus, parce qu'elles abondent également en huile essentielle aromatique.

Avec la semence ou graine de ces sept ou huit plantes carminatives, on prépare un ratafia commun, bien célèbre, parce qu'une infinité de personnes qui en ont été soulagées ne cessent de déposer en sa faveur. Sa plus grande vertu est d'expulser les vents, et ses effets sont si prompts, qu'il est impossible de ne pas les reconnaître. Ce ratafia peut encore avoir d'autres propriétés ; mais comme elles sont moins sensibles que celle dont nous venons de parler, et qui est généralement reconnue, elles sont moins prônées.

Prenez deux onces de chaque graine ou semence chaude, tant majeure que mineure, ce qui vous donnera à peu près une livre en

tout; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez, comme nous l'avons dit en parlant du ratafia d'anis, six onces de sucre par pinte; ayez soin de le casser en morceaux gros comme le poing, et de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant que de le jeter dans l'eau-de-vie. L'infusion achevée au terme prescrit, passez votre ratafia par la chausse; plus il sera gardé, meilleur il deviendra.

Ratafia d'Eau de Noyaux.

On peut dire de ce ratafia ce que nous avons dit des ratafias à fruits rouges, qu'il est d'une grande ressource dans le ménage et des plus communs, parce qu'il se fait à bon marché.

Dans la saison où les abricots sont dans leur point de maturité parfaite, emplissez de noyaux de ce fruit, une cruche d'une continence quelconque, de manière cependant que le demi-tiers de la cruche reste vide; il faudra laisser les noyaux entiers sans en ôter le bois, et autant qu'il sera possible, les mettre dans la cruche au sortir du fruit; lorsque la cruche en sera remplie jusqu'au point indiqué, em-

plissez-la d'eau-de-vie, bouchez-la exactement, et exposez-la au soleil pendant deux mois. Ce terme expiré, passez votre infusion par un tamis de soie pour en séparer les noyaux, que vous jeterez comme inutiles. Remettez votre infusion dans la cruche, et ajoutez six onces de sucre par pinte; vous casserez votre sucre en gros morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'infusion; vous boucherez bien la cruche, et vous l'exposerez encore pendant huit jours au soleil, après quoi vous filtrerez votre ratafia par la chausse, et vous le mettrez en bouteille.

Le ratafia de noyaux de pêche se prépare de même, et ces deux ratafias ont un caractère particulier qui les distingue; l'un sent l'abricot, l'autre la pêche, et cette différence ne vient pas de l'amande du noyau, mais du bois. Comme ce parfum est fort délicat, il faut bien se donner de garde de mêler aucun aromate étranger dans votre infusion, comme la cannelle, par exemple, le clou de girofle, le macis, etc., ce serait le moyen d'ôter à votre ratafia le parfum naturel qu'il doit avoir.

Ratafia de Genièvre.

Ce ratafia a son mérite par les bons effets qu'il produit. Pour lui ôter une certaine monotonie, qui n'est rien moins qu'agréable selon bien des gens, suivez le procédé que j'indique ici.

Concassez une demi-livre ou trois quarterons de baies de Genièvres bien choisies, c'est-à-dire, fraîches, sans être vertes ni moisies, et parfaitement mûres, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ; ajoutez deux onces de cannelle, douze clous de girofle, deux gros de macis, un gros d'anis vert, un gros de coriandre ; une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre sur le feu dans une pinte d'eau commune : votre sirop étant bien refroidi, versez-le sur votre infusion, bouchez bien la cruche, et placez-la au soleil ou dans un lieu tempéré, pendant six semaines ; après quoi passez votre ratafia par la chausse, et mettez-le en bouteille.

Ratafia de Fleur d'Orange.

L'espèce de ratafia dont nous entreprenons de

de donner la composition, quand il est fait avec soin, peut aller de pair avec les liqueurs les plus fines et les plus délicieuses. Il y a trois différens procédés, connus peut-être de bien du monde, mais auxquels on se conforme rarement assez pour bien réussir.

On pratique le premier procédé de la manière suivante : Prenez une livre et demie de fleurs d'orange mondées, c'est-à-dire que vous n'emploierez que les feuilles blanches, tout le reste, quoique aromatique, doit être rejeté comme inutile, parce qu'il est beaucoup trop âcre et trop amer; mettez cette quantité de feuilles de fleurs d'orange en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, placez votre cruche bien bouchée au soleil pendant un mois; après ce tems, vous ajouterez une demi-livre de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie; vous reboucherez bien votre cruche, et vous l'exposerez de nouveau au soleil pendant huit jours, ayant soin de la remuer souvent, afin que le sucre accumulé au fond puisse se fondre. Au bout de ces huit jours, goûtez votre liqueur, et si elle ne vous paraît point assez sucrée, ce que vous reconnaîtrez à son amertume, ajoutez encore du sucre, ne l'épargnez pas jus-

qu'à ce que vous ayez atteint le degré convenable ; plus la liqueur en prendra, plus elle sera moelleuse. Rebouchez encore votre cruche, et exposez-la de nouveau au soleil jusque vers la mi-octobre ; passez-la pour lors par la chausse, et mettez-la en bouteille.

La seconde façon se pratique ainsi : Faites fondre dans une pinte et demie d'eau commune cinq livres de sucre, faites-le cuire à la forte plume dans une poêle à confiture ; il sera à son point quand après avoir passé l'écumoire par la poêle, et l'avoir secouée en l'air, vous verrez le sucre se détacher et voler en forme de plume ; ayez soin de tenir prêtes deux livres de fleurs d'orange bien épluchées, comme nous l'avons dit plus haut. Dès que vous apercevrez que votre sucre sera au degré de cuisson convenable, jetez vos fleurs dans la poêle, laissez-les quelques momens dans cet état, en remuant fortement le mélange pour donner le tems à la fleur de jeter son huile ; quand vous verrez que les fleurs commenceront à rissoler un peu, retirez la poêle du feu, versez-y, à différentes reprises, une pinte ou deux d'eau-de-vie pour empêcher le sucre de se cristalliser ; versez-en assez pour tenir votre sirop sous sa forme liquide, ayant soin de remuer toujours le

mélange; alors mettez le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion, ajoutez le reste de votre eau-de-vie, que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout; bouchez bien la cruche, et exposez-la au soleil pendant six semaines; goûtez pour lors votre liqueur; si elle ne vous paraît point assez sucrée ou trop violente, ajoutez ce qu'il conviendra de sucre en poudre et d'eau commune. Votre liqueur étant à son point, remettez votre cruche bien bouchée au soleil pendant une quinzaine de jours; au bout de ce tems, vous passerez votre ratafia par la chausse.

Notez qu'il faut que toutes ces opérations se succèdent avec toute la promptitude possible; si on les faisait avec lenteur, on courrait risque, d'un côté, de laisser caraméler le sucre, ou même de le brûler; et, de l'autre, de laisser évaporer l'eau-de-vie : deux inconvéniens auxquels il faut bien prendre garde.

Le troisième procédé mérite une attention particulière.

Faites bouillir dans une poêle à confiture six livres de sucre et trois pintes d'eau de fontaine, jusqu'à ce que le sirop soit fait à moitié, c'est-à-dire, qu'il soit au perlé; vous reconnaîtrez ce degré de cuisson en laissant

tomber une goutte sur votre doigt; si elle y reste sans s'étendre, vous aurez atteint ce degré convenable; alors jetez-y une livre de fleurs d'orange, que vous aurez cueilli un peu après le lever du soleil, parce qu'alors elles sont plus odorantes; vous les choisirez bien ouvertes, et vous les éplucherez feuille à feuille, jetant le reste comme inutile; immédiatement après avoir jeté votre fleur d'orange dans la poêle, retirez-la du feu en remuant bien le tout, versez votre mélange dans un vase de faïence, ajoutez-y huit pintes d'eau-de-vie, couvrez bien votre vase, luttez-le avec une bande de papier enduite de colle de farine, placez-le au bain-marie à une chaleur très-douce, et laissez-le ainsi pendant huit heures; retirez-le du feu, laissez-le refroidir, et passez votre liqueur plusieurs fois par la chausse jusqu'à ce qu'elle soit clair-fin; mettez-la pour lors en bouteille.

Donnez-vous bien de garde de pousser le feu avec trop de violence. Après les huit heures d'infusion, laissez refroidir le vaisseau, et passez votre ratafia par la chausse.

Ces trois méthodes sont fort bonnes; la première n'exige presque aucun soin, mais c'est la plus longue; la seconde en suppose un peu davantage, elle vaut mieux; enfin,

la troisième en exige le plus, mais en récompense elle est la plus courte.

Scubac.

Le safran fait la base de cette liqueur. On appelle safran, les étamines d'une fleur gris de lin, ou bleu fort pâle. Cette fleur est beaucoup cultivée dans le Gatinois. Quand la fleur est bien épanouie, on la cueille, on en arrache les étamines, qui sont fort longues et d'un rouge foncé; on les fait sécher à l'ombre, et c'est ce qu'on appelle safran.

Comme il est fort employé dans les préparations galéniques, on peut présumer qu'il a de grandes vertus. Les peuples septentrionaux de l'Europe en font un très-grand usage, jusqu'à l'employer dans l'assaisonnement des viandes ordinaires. Il y a donc apparence que le scubac leur doit sa première origine. Les Français ne sont pas également décidés sur les charmes de cette liqueur; quelques-uns la trouvent insoutenable, même dégoûtante, d'autres la boivent par préférence aux meilleures; quoi qu'il en soit de cette diversité de goût, le scubac ne figure pas mal en France, surtout celui que l'on nomme assez mal-à-propos scubac d'Angleterre ou d'Ir-

lande; je dis mal-à-propos, parce que bien des distillateurs français le contrefont; encore si dans cette falsification ils observaient un bon procédé, le mal ne serait pas fort considérable; malheureusement ils en sont très-éloignés. Quelques-uns le distillent d'abord, ensuite ils lui donnent la teinture.

Pour faire le scubac bien sain et bien agréable, faites infuser dans six pintes d'eau-de-vie, une once de safran, une once de baies de genièvre, une demi-once d'anis vert, une demi-once de coriandre, une once de cannelle, demi-gros de racine d'angélique, un gros de macis, huit clous de girofle et douze jujubes; concassez toutes ces drogues, ajoutez trois quarterons de sucre par pinte d'eau-de-vie, cassez le sucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'infusion; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la souvent; au bout de trois semaines, voyez si votre sucre est entièrement fondu; s'il ne l'est pas, vous l'écraserez en l'émiettant avec la main, ou en le remuant avec une spatule; goûtez si votre liqueur est suffisamment sucrée; si vous apercevez un défaut de sucre, suppléez-y par une nouvelle addition; et si la teinture de safran

vous paraît maigre, ou trop peu épaisse, ajoutez-en encore quelques gros pour la renforcer. Remettez le tout en infusion pendant trois semaines, après quoi passez votre scubac par la chausse; une seule fois suffira : peut-être sera-t-il louche, épais, onctueux; vous ne devez pas le souhaiter autrement : le caractère particulier de cette liqueur est d'avoir beaucoup de corps. Il est à présumer qu'en vous conformant exactement aux doses prescrites de notre recette, votre scubac sera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément, et auquel on imprime mille saveurs discordantes. J'ajoute qu'il doit être plus salutaire, puisque tous les ingrédiens qui entrent dans sa préparation sont analogues entr'eux.

Pour faire le scubac blanc, il faudra distiller votre eau-de-vie, bien imprégnée de vos drogues aromatiques, après huit jours d'infusion. La dose des drogues qui entre dans cette infusion est la même que celle qui entre dans la composition du scubac coloré, à l'exception du safran que vous augmenterez d'une demi-once. Votre distillation étant finie, vous ferez votre siropation à l'ordinaire.

Ratafia de Cédrats.

Rien n'est plus facile que de faire avec les cédrats un ratafia délicieux, et qui ne sera pas de beaucoup inférieur à la liqueur distillée et préparée avec le même fruit, du moins quant au parfum.

Prenez trois gros cédrats ou quatre moyens, coupez-les en morceaux gros comme le pouce, ou environ, mettez-les en infusion dans six pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin rectifié et tempéré par l'eau, ajoutez six à sept onces de sucre par pinte ; il faudra casser votre sucre par morceaux, que vous tremperez dans l'eau commune avant que de les jeter dans l'eau-de-vie ; faites durer l'infusion pendant deux mois, goûtez pour lors votre ratafia ; s'il ne vous paraît point assez sucré, vous y ajouterez ce qu'il faudra de sucre ; s'il est trop violent, vous y ajouterez un peu d'eau ; s'il est trop faible, un peu d'esprit-de-vin. L'ayant mis au ton que vous désirez, continuez l'infusion pendant huit jours encore, après quoi vous passerez par la chausse jusqu'à ce que votre liqueur soit bien claire.

Vous observerez la même méthode pour faire une excellente citronnelle par infusion

simple. Pour six pintes d'eau-de-vie, prenez les zestes de douze citrons; le reste se pratique comme pour les cédrats.

Ratafia de Grenoble sans feu.

Lorsque les merises sont séparées de leurs noyaux, et que ceux-ci sont concassés, on en exprime le jus à la presse, et on y fait fondre le sucre de la même manière que ci-dessus. Vous rectifiez l'eau-de-vie de même en y ajoutant deux livres d'amandes de cerises ou d'abricots pour donner du goût à la liqueur.

Ratafia de Grenoble ou de Teisser.

Suc de merises, trente pintes; eau-de-vie, vingt-quatre pintes; cannelle, six gros; girofle, deux gros; feuilles de cerises, deux livres; sucre concassé, quatorze livres.

Vous prenez une quantité suffisante de merises dont vous supprimez les queues, vous les écrasez dans une passoire d'osier en pressant fortement avec une écumoire pour faire passer la pulpe, de manière à ne laisser sur la passoire que les noyaux que vous concassez; vous réunissez le tout et le mettez dans une bassine sur un feu modéré, en remuant

avec la spatule jusqu'à ce qu'il ait reçu un bouillon; alors vous le versez dans un vase de faïence, puis, lorsqu'il est refroidi, vous le soumettez à la presse pour en exprimer le jus dont vous mesurez trente pintes, et dans lequel vous faites fondre le sucre. Vous versez le mélange dans un petit tonneau.

Si vous n'avez pas de l'eau-de-vie rectifiée, vous distillez suffisante quantité avec la cannelle, le girofle et les feuilles de cerises, pour obtenir vingt-quatre pintes de liqueur spiritueuse que vous versez dans le tonneau avec votre décoction de fruits; vous laissez déposer le mélange, et lorsqu'il est suffisamment clair, vous le soutirez et le collez; au bout de dix jours, vous le mettez en bouteille.

Ce ratafia aquiert un grand degré de perfection en vieillissant.

On peut, si l'on veut, mettre avec les merises un quart de cerises de Montmorency, qui procurent au ratafia une agréable acidité.

Ratafia de Grenades.

Suc de grenades, trois pintes; eau-de-vie, six pintes; cannelle, deux gros; sucre concassé, trois livres.

Faites choix de suffisante quantité de belles grenades bien mûres, bien saines et sans taches; vous les ouvrez pour en extraire les graines que vous rejetez, vous exprimez le suc des grenades, et en mesurez trois pintes.

Vous rectifiez l'eau-de-vie au bain-marie en y ajoutant la cannelle; cela fait, vous fondez le sucre dans le jus de grenades, vous recuisez les liqueurs dans un vase, et au bout d'un mois, vous décantez le ratafia; s'il n'est pas assez clair, on le filtre.

Ratafia de Pêches.

Suc de pêches, quatre pintes; eau-de-vie, huit pintes; sucre concassé, quatre livres.

Choisissez des pêches en plein vent, les plus belles et les plus mûres, et surtout bien saines, vous les envelopperez, séparés de leurs noyaux, dans un linge, et en exprimez le jus à la presse. Vous rectifiez l'eau-de-vie, et, y réunissant le suc des pêches, vous décantez ce mélange au bout de six semaines, y faites fondre le sucre, et ensuite filtrez le ratafia.

Lorsqu'on ne rectifie pas l'eau-de-vie, on ne met que deux pintes de suc par huit pintes d'eau-de-vie.

Ratafia de Groseilles.

Suc de groseilles, deux pintes ; eau-de-vie, quatre pintes ; cannelle concassée, un gros ; girofle, un gros ; sucre concassé, deux livres.

Vous égrainez les groseilles et les soumettez à la presse pour en exprimer le jus ; vous rectifiez l'eau-de-vie en y ajoutant les aromates, vous réunissez les deux liqueurs, et un mois après, vous décantez le mélange, vous y faites fondre le suc et filtrez le ratafia.

Ratafia de Frambroises.

Suc de frambroises, quatre pintes ; suc de cerises, une pinte ; eau-de-vie rectifiée, huit pintes ; sucre, quatre livres.

Vous faites fondre le sucre dans le jus des fruits, vous y ajoutez ensuite l'eau-de-vie, et laissez déposer le mélange. Quand la liqueur est parfaitement clair, vous la décantez et la conservez pour l'usage.

Si on emploie de l'eau-de-vie moins forte, on ne mettra que trois pintes de suc de fruits.

Rossolis.

Roses muscates, huit onces ; fleurs d'orange

épluchées, cinq onces; cannelle concassée, trois gros; clous de girofle concassés, un gros; eau, six pintes; esprit-de-vin, trois pintes; esprit de jasmin, deux onces; sucre blanc concassé, six livres.

Vous mettez dans la cucurbite les cinq premières substances et les distillez pour retirer trois pintes de liqueur dans laquelle vous faites fondre le sucre; vous y versez ensuite l'esprit-de-vin et l'esprit de jasmin, vous colorez la liqueur en rouge cramoisi et la filtrez ensuite.

Ratafia de Roses.

Quatre pintes d'esprit-de-vin; deux pintes pintes d'eau de roses; un gros de cochenille; vingt-quatre grains de sel de tartre.

Laissez infuser la cochenille avec le sel de tartre dans trois pintes d'eau; faites fondre dans cette eau à froid dix livres de beau sucre; le sirop fait, mêlez le tout et versez environ cinq ou six onces de bonne crème; laissez digérer le tout quelques jours; filtrez ensuite.

Ratafia d'Anis ou huile d'Anis.

Badiane ou anis étoilé, cinq onces; eau-de-vie à vingt-quatre degrés, six pintes.

Distillez jusqu'à moitié; ensuite faites un sirop avec six livres de sucre et quatre pintes et demie d'eau ; lorsque le sucre sera fondu et écumé, retirez du feu, ajoutez la liqueur spiritueuse.

Parfait Amour.

Eau-de-vie, six pintes; zestes de cédrats, deux onces; zestes de citrons, quatre gros; girofle, un gros; eau de rivière, trois pintes; sucre concassé, cinq livres.

Mettez les cinq premiers ingrédiens dans le bain-marie de l'alambic pour retirer par la distillation environ quatre pintes de liqueur.

Vous faites fondre le sucre sur le feu; quand il est refroidi, vous faites le mélange que vous colorez en rouge avec la cochenille et que vous filtrez.

Cuirasseau.

Eau-de-vie, cinq pintes; zestes de seize bigarades; cannelle fine concassée, deux gros; macis, un gros; eau de rivière, trois pintes; sucre, trois livres quatre onces.

Vous zestez les bigarades de manière à n'enlever que la superficie de la première écorce; vous les mettez avec la cannelle et le

macis infuser dans de l'eau-de-vie pendant huit jours. Après ce tems, vous procédez à la distillation au bain-marie pour retirer trois pintes de liqueur spiritueuse.

Vous faites fondre le sucre, vous faites le mélange et le filtrez.

Vespetro.

Graine d'Angelique, carvi, coriandre, fenouil, de chaque, quatre gros; zestes de deux citrons, zestes de deux oranges; eau-de-vie, cinq pintes; eau de rivière, deux pintes; sucre concassé, trois livres huit onces.

Faites infuser les sept premières substances avec l'eau-de-vie pendant quatre ou cinq jours dans un grand vase que vous fermez bien; après ce tems, vous mettez le mélange dans le bain-marie pour retirer, par la distillation, deux pintes et demie de liqueur.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau, vous faites le mélange et filtrez la liqueur.

Persicot.

Eau-de-vie, six pintes; amandes d'abricots, deux livres; cannelle fine concassée, un gros; eau distillée, deux pintes; eau de fleur

d'orange, une chopine; sucre blanc, cinq livres.

Vous pelez les amandes, les concassez et les mettez dans le bain-marie de l'alambic avec l'eau-de-vie, la cannelle, et soumettez le tout à la distillation. Quand le sucre est fondu dans l'eau de rivière, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange; vous faites le mélange que vous filtrez.

Liqueur suave.

Eau-de-vie, huit pintes; girofle, deux gros; macis, un gros; eau distillée, trois pintes; eau de fleur d'orange double, une livre; eau de rose double, une livre; esprit de jasmin, quatre gros; esprit d'ambre, quatre gouttes; sucre blanc concassé, six livres quatre onces.

On distille au bain-marie l'eau-de-vie, le girofle et le macis, pour retirer cinq pintes de liqueur spiritueuse; on fait fondre le sucre dans l'eau, puis on y ajoute celles de rose et de fleur d'orange; on forme le mélange avec le produit distillé, et les esprits de jasmin et d'ambre. On filtre la liqueur, et on la met dans des bouteilles qui bouchent bien.

Cette liqueur a un parfum et une saveur agréable.

Liqueur au bouquet.

Eau-de-vie, six pintes; macis, un gros; eau distillée, trois pintes; esprit de jasmin, six gros; esprit de fleur d'orange, quatre gros; esprit de rose, quatre gros; esprit de réséda, quatre gros; esprit de vanille, deux gros; sucre blanc concassé, cinq livres.

On distille au bain-marie l'eau-de-vie et le macis, pour retirer trois pintes et demie de liqueur : quand le sucre est fondu dans l'eau, on réunit tous les produits distillés, et on compose la liqueur; on filtre ensuite.

Anisette de Bordeaux.

Eau-de-vie, huit pintes; anis vert, six onces; anis étoilé, quatre onces; coriandre, une once; fenouil, une once; eau de rivière, quatre pintes; sucre, six livres quatre onces.

On concasse les graines et on les met avec l'eau-de-vie dans le bain-marie de l'alambic, pour retirer quatre pintes de liqueur, avec l'attention de ne pas laisser passer de flegme, qui rendrait la liqueur laiteuse et en diminuerait la qualité; on fait fondre le sucre dans l'eau, et l'on forme le mélange; on filtre ensuite.

Liqueur aux quatre fleurs.

Eau-de-vie, six pintes; eau distillée, quatre pintes; esprit de rose, huit onces; esprit de fleur d'orange, huit onces; esprit de jasmin, trois onces; esprit de réséda, deux onces; sucre blanc, cinq livres.

Rectifiez l'eau-de-vie au bain-marie; faites fondre le sucre dans l'eau; mêlez et filtrez.

Des Liqueurs appelées Crèmes et Huiles.

Les liqueurs appelées crèmes, doivent avoir une consistance plus épaisse que les autres; on parvient ainsi en y faisant entrer plus de sucre, qu'on fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir; et celles nommées huiles, doivent avoir une consistance assez semblable à celle de l'huile d'olive, ce qu'on obtient en augmentant la dose de sucre et lui donnant un bouillon.

Crème de myrte.

Eau-de-vie, douze pintes; fleurs de myrte, une livre; feuilles de pêcher, quatre onces; une muscade; eau distillée, six pintes; sucre, neuf livres.

Vous mettez dans un vase les feuilles de pêcher, les fleurs de myrte et la muscade concassée; vous versez l'eau-de-vie par-dessus, et, après avoir laissé macérer le tout dans un endroit chaud pendant quinze jours, vous procédez à la distillation au bain-marie, pour retirer six pintes de liqueur spiritueuse.

Vous faites fondre le sucre dans l'eau sur le feu. Quand il est prêt à bouillir, vous formez le mélange et filtrez la liqueur à l'entonnoir fermé, puis la mettez en bouteilles.

A défaut de fleurs de myrte, on peut employer les feuilles; mais la liqueur n'est bonne qu'au bout de deux ou trois ans.

Crème de fleur d'orange, au lait et au vin de Champagne.

Eau-de-vie, bonne qualité, douze pintes; fleurs d'orange épluchées, deux livres huit onces; lait, trois pintes; vin de Champagne, six pintes; eau distillée, quatre pintes; sucre blanc, dix livres.

Prenez du lait, vous le mettez avec la fleur d'orange dans une bassine sur le feu; après un seul bouillon, vous versez le mélange dans un vase de faïence. Lorsqu'il est refroidi, vous y versez l'eau-de-vie rectifiée, et, aussi-

tôt après avoir agité le tout ensemble, vous filtrez la liqueur. Le parfum de la fleur que le lait avait empêché de s'évaporer, se trouve enlevé par l'eau-de-vie, et il ne reste au fond que la fleur et la portion d'âcreté qu'elle contient et le lait caillé.

Vous concassez le sucre et le faites fondre dans l'eau sur le feu. Lorsqu'il est entièrement fondu, vous y ajoutez le vin de Champagne et l'esprit de fleur d'orange, puis vous filtrez la liqueur. Cette crème est très-blanche, d'une odeur très-agréable et sans goût d'amertume.

Autre manière.

Esprit-de-vin rectifié, six pintes; fleurs d'orange épluchées, deux livres; vin de Champagne, six pintes; eau de rivière, six pintes; sucre, dix livres.

On fait fondre sur le feu le sucre avec l'eau; lorsqu'il est prêt à bouillir, on y jete la fleur d'orange; après un bouillon, on verse le tout dans un vase bien bouché. Lorsqu'il est refroidi, on y verse l'esprit-de-vin et le vin de Champagne; et après un jour d'infusion on filtre la liqueur.

La crème de fleur d'orange faite de cette

manière est un peu âcre et moins blanche que la précédente; il faut la laisser vieillir pour lui faire perdre son âcreté.

Crème de Vanille ou Cordial.

Eau-de-vie rectifiée, trois pintes; vanille, six gros; ambre, un grain; eau, trois pintes; sucre concassé, cinq livres quatre onces.

Vous coupez en deux les gousses de vanille; vous les mettez dans une cruche avec le grain d'ambre, puis mettez sur le feu avec l'eau; après un bouillon, on retire du feu, et lorsque la liqueur est refroidie, vous ajoutez l'esprit-de-vin, et laissez le tout macérer pendant six jours; vous colorez la liqueur avec de la cochenille et la filtrez.

Pour composer une bonne crème de vanille on emploie de bon esprit de vanille, qu'on obtient en faisant infuser dans l'esprit-de-vin cette substance coupée en menus morceaux. Lorsque vous voulez en faire usage, il ne s'agit plus que d'y ajouter quelques gouttes d'esprit d'ambre, le sucre fondu, puis de colorer et filtrer le mélange.

Les personnes qui n'aiment pas l'ambre, peuvent le retrancher.

Crème d'Absinthe.

Eau-de-vie, huit pintes; sommités d'absinthe récentes, une livre; zestes de quatre citrons ou oranges; eau de rivière, quatre pintes; sucre, sept livres.

Vous distillez au bain-marie l'eau-de-vie avec l'absinthe et les zestes pour retirer quatre pintes de liqueur. Lorsque le sucre est fondu, vous opérez le mélange que vous filtrez.

Crème de Moka.

Café moka, une livre; zestes de deux oranges; eau-de-vie, bonne qualité, huit pintes; eau de fontaine ou de rivière, quatre pintes; sucre blanc, six livres huit onces.

Vous faites griller le café jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur de cannelle. Vous le réduisez en poudre avec un moulin à café, et, le mettant dans un vase avec les zestes, vous versez l'eau-de-vie par-dessus, et laissez le tout en infusion pendant deux ou plusieurs jours. Vous concassez le sucre et le faites fondre au feu; vous opérez le mélange et filtrez la liqueur.

Crème de Cacao.

Cacao, quatre livres; cannelle fine concassée, quatre gros; eau-de-vie, six pintes; esprit de vanille, cinq gros; eau de rivière, trois pintes; sucre, cinq livres.

Vous prenez du cacao caraque, vous le torréfiez comme pour le chocolat, et le concassez dans un mortier de marbre; vous le mettez au bain-marie de l'alambic avec la cannelle et l'eau-de-vie pour retirer, par la distillation, trois pintes un quart de liqueur spiritueuse.

Faites fondre le sucre dans l'eau sur le feu; lorsqu'il est refroidi, vous formez le mélange dans lequel vous versez l'esprit de vanille, puis vous filtrez la liqueur.

Crème de Laurier.

Eau-de-vie, huit pintes; fleurs et feuilles de myrte, douze onces; feuilles de laurier, douze onces; une muscade concassée; girofle, un gros; eau de rivière, quatre pintes; Sucre concassé, six livres huit onces.

Vous distillez les cinq premières substances au bain-marie pour retirer quatre pintes

de liqueur. Vous faites fondre au feu le sucre dans l'eau de rivière, le laissez refroidir, puis vous formez le mélange que vous filtrez.

Crème des Barbades.

Eau-de-vie, six pintes; zestes de six cédrats choisis; cannelle fixe, quatre gros; macis, quatre gros; eau de rivière, deux pintes; eau de fleur d'orange, une livre; sucre blanc, cinq livres huit onces.

Vous mettez les zestes, la cannelle et le macis, infuser pendant huit jours dans l'eau-de-vie et dans un vase bien fermé, puis distillez.

Crème de Kirchwaser.

Kirchwaser vieux, six pintes; eau de fleur d'orange double, huit onces; eau distillée, trois pintes; sucre, cinq livres.

Vous rectifiez le kirchwaser pour obtenir quatre pintes de liqueur, puis y ajoutez l'eau de fleur d'orange. Vous faites fondre au feu le sucre avec l'eau de rivière; quand il est refroidi, vous formez le mélange et le filtrez.

Crème de Menthe.

Eau-de-vie, huit pintes; menthe frisée récente, une livre huit onces; zestes de six citrons; eau de rivière, quatre pintes; essence de menthe poivrée, deux gros; sucre, sept livres.

Vous mettez dans le bain-marie de l'alambic la menthe, les zestes et l'eau-de-vie pour retirer, par la distillation, quatre pintes de liqueur spiritueuse dans laquelle vous faites dissoudre de l'essence de menthe.

Vous faites fondre le sucre avec l'eau sur le feu, vous le laissez refroidir et opérez le mélange que vous filtrez.

Crème des cinq fruits.

Eau-de-vie, huit pintes; zestes des quatre cédrats; zestes de cinq oranges; zestes de quatre citrons; zestes de quatre bergamotes; zestes de bigarrades; eau de fontaine, quatre pintes; sucre, sept livres.

Vous faites infuser, pendant huit jours les zestes dans l'eau-de-vie, puis les soumettez à la distillation au bain-marie pour retirer quatre pintes de liqueur. Vous faites fondre

sur le feu le sucre dans l'eau, vous faites le mélange et filtrez la liqueur.

Eau Divine.

Sucre, treize livres; eau très-claire, treize pintes; blancs d'œufs, n°. 4; eau, une chopine pour battre les blancs.

Clarifiez et mêlez ensuite avec sept pintes d'esprit-de-vin rectifié et deux livres d'eau de fleur d'orange double. Conservez cette liqueur quelque tems avant de la boire.

Autre manière.

Versez quatre pintes d'esprit-de-vin très-rectifié, dans une cruche de grès, un gros d'huile essentielle de citron, autant d'huile essentielle de bergamote; plus, huit onces de fleur d'orange double; remuez bien le tout, ensuite faites un sirop à froid, en faisant fondre quatre livres de sucre dans huit pintes d'eau; ajoutez ce sirop au mélange précédent, remuez-le bien encore; au bout de trois ou quatre jours, si votre liqueur n'est pas parfaitement claire, vous la filtrerez.

Cédrat.

Pour faire du cédrat selon cette méthode, versez, comme nous venons de le dire dans la recette précédente, quatre pintes d'esprit-de-vin dans une cruche de grès, quatre gros d'huile essentielle de cédrat; si vous apercevez que le mélange soit trop aromatique, vous diminuerez la dose d'huile essentielle, en ajoutant de l'esprit-de-vin autant qu'il sera nécessaire pour faire une bonne combinaison; remuez bien le mélange pour faciliter la dissolution de l'huile essentielle par l'esprit-de-vin; faites ensuite un sirop à froid en faisant fondre quatre livres de sucre dans huit pintes d'eau; votre sirop étant fait, vous l'ajouterez à votre premier mélange; remuez-le bien, laissez-le reposer ensuite trois ou quatre jours, et puis filtrez. Notez que si votre liqueur se trouve trop forte, il faudra augmenter le sirop; si elle est trop faible, il faudra augmenter l'esprit-de-vin.

En observant une juste proportion entre l'esprit-de-vin et le sirop, et en se procurant d'ailleurs les huiles essentielles relatives à ce genre de composition, non-seulement on pourra faire presque toutes les liqueurs fines

les plus en vogue, mais encore on pourra en imaginer de nouvelles, très-agréables : tout dépendra d'une combinaison exacte des huiles aromatiques avec l'esprit-de-vin et le sirop. J'avertis seulement que pour réussir par cette méthode, il ne faut jamais employer que de l'esprit-de-vin très-rectifié et des huiles essentielles de la plus grande perfection; le moindre défaut dans l'une ou l'autre de ces substances, serait un obstacle infaillible au succès que vous vous proposez.

AUTRE RECETTE.

Eau de Cédrat.

Eau-de-vie, six pintes, zestes de huit cédrats; zestes de deux citrons; eau de rivière, trois pintes; sucre blanc, quatre livres.

On distille au bain-marie les zestes de cédrats et de citrons avec l'eau-de-vie, pour retirer trois pintes de liqueur; on fait fondre le sucre dans l'eau, on fait le mélange, et l'on filtre.

Eau des quatre Graines.

Eau-de-vie, six pintes; graine de céleri,

une once; graine d'angélique, deux onces, graine de coriandre, deux onces; graine de fenouil, une once; eau de rivière, trois pintes; sucre concassé, quatre livres.

Concassez les graines, et après quatre jours d'infusion dans l'eau-de-vie, vous procédez à la distillation pour retirer trois pintes et demie de liqueur spiritueuse. Lorsque le sucre est entièrement fondu, vous formez le mélange et le filtrez.

Eau d'Œillets.

Eau-de-vie, huit pintes; œillets rouges épluchés, deux livres; girofle concassé, deux gros, eau de rivière, quatre pintes; sucre, six livres.

On met les fleurs d'œillets dans l'eau-de-vie; après en avoir ôté les onglets, on y ajoute le girofle, et on laisse le tout en infusion pendant six jours. Ce terme expiré, on procède à la distillation pour retirer quatre pintes de liqueur spiritueuse.

On fait fondre le sucre à l'eau de rivière; on forme le mélange; on colore la liqueur en rouge, et l'on filtre.

Eau de Céleri.

Eau-de-vie, quatre pintes; graine de céleri, une once; eau de rivière, deux pintes; sucre, deux livres huit onces.

On obtient par la distillation de la graine de céleri avec l'eau-de-vie, deux pintes de liqueur. On fait fondre le sucre dans l'eau, puis on forme le mélange, que l'on filtre.

Les *Eaux* des différentes graines se font de la même manière, en suivant les mêmes proportions.

Eau Archiépiscopale.

Eau-de-vie, quatre pintes; zestes de quatre cédrats; mélisse fraîche, deux onces; macis, un gros; eau de rivière, deux pintes; eau de fleur d'orange, une livre; esprit de jasmin, une once; sucre concassé, trois livres.

On distille les quatre premières substances pour retirer deux pintes de liqueur; on fait fondre le sucre à l'eau de rivière; on y ajoute l'eau de fleur d'orange et l'esprit de jasmin; et lorsque le mélange est fait, on filtre la liqueur.

Eau d'argent.

Eau-de-vie, six pintes; zestes de six oranges; zestes de quatre bergamotes; cannelle fine concassée, quatre gros; eau de rivière distillée, trois pintes; sucre blanc concassé, quatre livres huit onces.

On suit les mêmes procédés que pour l'eau d'or, excepté qu'on laisse cette liqueur en blanc, et que l'on y met des feuilles d'argent.

Eau d'or.

Eau-de-vie, quatre pintes; zestes de six citrons; macis, un gros; eau distillée, deux pintes; eau de fleur d'orange, une livre; sucre, trois livres.

On distille au bain-marie l'eau-de-vie avec les zestes et le macis, et on retire deux pintes de liqueur spiritueuse : quand le sucre est fondu dans l'eau, et qu'on y a ajouté de l'eau de fleur d'orange, on forme le mélange, que l'on colore en jaune avec la teinture de safran; on filtre ensuite. Alors, ayant un livret avec des feuilles d'or, on en fait tomber dans une assiette, et en y ajoutant un peu de liqueur, on les bat légèrement avec une fourchette, et

on en met avec une cuiller dans chaque bouteille une suffisante quantité.

Eau de Thé.

Eau-de-vie, six pintes; thé impérial, une once; eau de rivière, trois pintes; sucre concassé, quatre livres huit onces.

On fait infuser le thé dans l'eau-de-vie pendant huit jours, puis on retire trois pintes de liqueur par la distillation; on fait fondre le sucre dans l'eau, on fait le mélange, et l'on filtre.

Eau de Noyaux de Phalsbourg.

Eau-de-vie, douze pintes; amandes d'abricots, deux livres; amandes de pêches et de cerises, une livre; eau de rivière, six pintes; eau de fleur d'orange, une livre; sucre concassé, huit livres.

On met la veille les amandes tremper dans de l'eau tiède pour en attendrir la peau; on les pèle le lendemain; on les met dans une cruche infuser avec l'eau-de-vie pendant huit jours, et on procède ensuite à la distillation.

Quand le sucre est entièrement fondu dans l'eau

l'eau, on ajoute l'eau de fleur d'orange ; on fait le mélange, et l'on filtre ensuite.

Eau de Mâlte.

Eau-de-vie, six pintes ; zestes de douze oranges ; eau de fleur d'orange double, une pinte ; eau de rivière, deux pintes ; sucre concassé, quatre livres.

On fait infuser les zestes d'oranges dans l'eau-de-vie pendant deux jours, puis on les soumet l'un et l'autre à la distillation.

On fait fondre le sucre dans l'eau, on ajoute l'eau de fleur d'orange, et l'on fait le mélange que l'on filtre.

Eau de la Côte.

Eau-de-vie, six pintes ; cannelle fine concassée, quatre onces ; zestes de deux cédrats ; dattes, quatre onces ; figues grasses, quatre onces.

On fait infuser ces substances dans l'eau-de-vie pendant six jours, et on procède à la distillation pour obtenir trois pintes de liqueur.

Eau distillée, trois pintes ; sucre blanc, quatre livres huit onces.

On fait fondre le sucre dans l'eau, puis on forme le mélange; on filtre ensuite.

Eau-de-vie d'Andaye.

Eau-de-vie, douze pintes; anis étoilé concassé, deux onces; coriandre concassée, deux onces; zestes de six oranges; iris de Florence en poudre, quatre onces; eau de rivière, six pintes; sucre blanc, cinq livres.

On distille au bain-marie les cinq premières substances, pour retirer six pintes et demie de liqueur; on fait fondre le sucre dans l'eau, et on réunit les produits; on filtre ensuite.

On préfère ordinairement pour cette liqueur de l'eau-de-vie d'Espagne.

Des fruits à l'Eau-de-vie, de la Clarification du Sucre, et des différens degrés de cuisson.

L'espèce de liqueur dont nous allons parler n'a qu'un rapport indirect avec les liqueurs proprement dites; ce n'est ni une liqueur fine, ni ce que l'on appelle un ratafia; si elle n'a pas tous les avantages de ces deux espèces, elle en a du moins quelques-uns, et qui ne sont point à mépriser.

Comme cette méthode a beaucoup de rapport avec le procédé qui concerne les confitures, il faut de toute nécessité connaître les différens degrés de cuisson du sucre, et le moyen de le clarifier parfaitement; c'est aussi par où nous allons commencer.

On observera d'abord, comme règle générale, qu'il faut environ un demi-septier d'eau de fontaine ou de rivière, et environ la moitié d'un blanc d'œuf bien battu pour chaque livre de sucre que l'on se propose de clarifier. Pour mieux me faire entendre, je crois qu'il ne sera pas mal d'établir une dose fixe de sucre, et de suivre le procédé dans toutes ses parties.

Commencez donc par prendre quatre livres de sucre, que vous casserez par morceaux gros comme le pouce ou environ; prenez ensuite une poêle à confiture, dans laquelle vous mettrez un ou deux blancs d'œufs avec la coque cassée et froissée en petits morceaux; vous délayerez ce blanc d'œuf dans une chopine et demie d'eau que vous verserez à différentes reprises, ayant soin de bien fouetter le mélange à chaque fois que vous verserez de l'eau, et cela avec un petit balai d'osier ou de bouleau. Quand vous aurez achevé de bien incorporer la totalité de votre eau avec le

blanc d'œuf, et que tout le mélange sera bien en mousse, vous y jeterez vos quatre livres de sucre, et vous mettrez votre poêle sur le feu, en remuant le sucre de tems en tems; de crainte qu'il ne s'attache au fond de la poêle, et ayant soin d'enlever l'écume, qui ne manquera pas de paraître lorsqu'il viendra à bouillir. Après quelques bouillons, le sucre s'élevera au point de passer les bords de la poêle; pour empêcher qu'il ne se répande au dehors, il faudra l'abattre en y versant un peu d'eau froide, ce qui vous donnera le tems de l'écumer. Après cinq ou six bouillons, jetez encore un blanc d'œuf bien fouetté, mais sans eau; enlevez le reste de l'écume qui pourra se présenter encore, et continuez toujours d'écumer jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus qu'une petite écume légère et blanchâtre; retirez alors la poêle du feu, prenez une serviette que vous mouillerez légèrement, vous l'étendrez sur une terrine bien propre, et vous passerez votre sucre, qui se trouvera parfaitement clarifié.

Après la clarification du sucre, il faudra lui donner le degré de cuisson relatif à l'objet que vous vous proposez. Les artistes en ont établi six par lesquels ils règlent toutes leurs opérations. Quand ils veulent exprimer ces

différens degrés de cuisson, ils disent : cuire le sucre au lissé, au perlé, au soufflé, à la plume, au cassé et au caramel.

1°. On connaît que le sucre est cuit au lissé, lorsqu'après en avoir reçu une goutte sur le pouce, et y avoir joint le doigt index, on les sépare tout d'un coup; si pour lors il se fait un petit filet d'un doigt à l'autre, qui se rompt tout de suite, vous pouvez être sûr que votre sucre est au lissé; si le filet est presqu'imperceptible, le sucre n'est cuit qu'au petit lissé. Il ne faut pas s'aviser, pour faire cette épreuve, de tremper son doigt dans le sucre bouillant, on se brûlerait immanquablement. Il suffira donc de retirer l'écumoire qui doit toujours rester dans la poêle, et l'élevant un peu au dessus, vous recevez la goutte de sucre qui coulera du bord sur votre pouce, ce qui suffit pour faire votre essai.

2°. Votre sucre ayant jeté quelques bouillons de plus, vous réitérerez le même essai; si en séparant vos deux doigts le filet qui se forme s'étend un peu sans se rompre, le sucre est censé cuit au petit perlé, et l'on appelle grand perlé le sucre cuit au point de pouvoir s'étendre entièrement sans se rompre, quoique les deux doigts soient séparés l'un de l'autre autant qu'ils peuvent l'être. On connaît

encore ce degré de cuisson à la figure du bouillon ; il forme alors comme une manière de perles rondes qui paraissent rouler les unes sur les autres.

3°. Après quelques bouillons encore, prenez votre écumoire à la main, et l'ayant un peu déchargé en frappant sur le bord de la poêle, soufflez au travers des trous ; en allant et revenant d'un côté à l'autre ; s'il en soit comme une sorte de petite bouteille, votre sucre sera au degré que l'on nomme au soufflé.

4°. Si vous laissez cuire votre sucre jusqu'à ce que vous aperceviez, au lieu des perles dont nous avons parlé un peu plus haut, des espèces de bouteilles qui, après s'être élevées, crevent tout de suite, et laissent échapper beaucoup de fumée, vous pouvez établir que votre sucre est bien près d'être à la plume. Passez alors votre écumoire par le milieu de la poêle, retirez-le en le secouant fortement en l'air ; si vous apercevez le sucre voler comme une plume légère, mais un peu large, il sera à la petite plume ; si vous continuez un peu plus long-tems la cuisson, en secouant l'écumoire en l'air, vous apercevrez votre sucre sous la forme de filasse volante ; il sera pour lors à la grande plume.

5°. Pour connaître si votre sucre est au cassé, il faut prendre un verre plein d'eau fraîche, vous y tremperez le bout de votre doigt, que vous plongerez dans le sucre bouillant, vous aurez soin de le retirer bien vite pour le plonger dans le verre d'eau froide; si pour lors, en froissant le sucre entre vos doigts, le sucre adhérent se casse en faisant un petit bruit, il sera au cassé.

6°. Le sucre cuit au cassé s'attache toujours comme de la poix lorsqu'on en met entre les dents; pour être au degré que l'on nomme caramel, il faut qu'il casse net sous la dent sans s'y attacher. Or, ce degré n'est pas facile à saisir, car pour peu que vous manquiez le point requis, votre sucre est sujet à brûler, au moyen de quoi il n'est plus bon à rien. Il faudra donc être bien attentif, et répéter souvent l'essai sous la dent; dès que le sucre commencera à ne plus s'attacher, il sera au caramel.

Ayant acquis une connaissance exacte de la cuisson du sucre, on pourra entreprendre de faire les fruits à l'eau-de-vie.

Il est peu de fruits que l'on ne puisse conserver dans l'eau-de-vie; cependant, comme je ne crois pas qu'il soit facile de les employer tous avec un égal succès, nous ne par-

lerons que des fruits à qui l'expérience a fait donner la préférence pour cette opération : si l'on est curieux de faire des essais sur d'autres fruits, les recettes suivantes pourront servir de modèle à ceux qui voudront les entreprendre.

Pêches à l'eau-de-vie.

Choisissez trente pêches, belles, bien colorées ; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout à fait mûres, mais seulement bien près du point de maturité : ce fruit est toujours chargé de duvet, il faudra l'ôter en vous servant d'une brosse molle, ou en l'essuyant avec un linge blanc. Vous l'inciserez ensuite de toute sa longueur et jusqu'au noyau, afin que le sirop puisse pénétrer jusque dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la sorte, faites fondre trois livres de sucre dans une suffisante quantité d'eau pour le clarifier, comme nous l'avons enseigné ci-dessus. Votre sucre étant clarifié, et le sirop étant toujours sur le feu, et bouillant, vous y jeterez votre fruit, ayant attention de le remuer en tous sens avec l'écumoire, afin que la chaleur agisse par tous les côtés ; dès que vous apercevrez que le fruit s'amollit,

retirez-le de dessus le feu, et arrangez vos pêches sur un tamis pour les faire égoutter. Pendant qu'elles égoutteront, vous remettrez votre sirop sur le feu, et s'il vous paraît qu'il soit devenu trouble, vous le clarifierez de nouveau avec du blanc d'œuf; faites-lui faire trois ou quatre bouillons, et versez-le tout bouillant sur vos pêches, que vous aurez eu soin de transporter du tamis dans une grande terrine vernissée. Laissez de la sorte votre fruit tremper dans le sirop pendant vingt-quatre heures, après quoi retirez encore vos pêches du sirop que vous remettréz sur le feu, vous lui ferez faire dix à douze bouillons, et vous le reverserez de nouveau sur vos pêches. Le troisième jour mettez le fruit et le sirop tout ensemble sur le feu, et donnez quatre ou cinq bouillons couverts. Retirez la poêle du feu, laissez refroidir le tout à demi, ensuite prenez vos pêches une à une, et rangez-les proprement dans un bocal, ensuite examinez combien votre bocal peut contenir de liquide; si vous jugez qu'il soit assez grand pour contenir quatre pintes, par exemple, vous emploierez deux pintes d'eau-de-vie et deux pintes de sirop pour le remplir: s'il ne contient que trois pintes, vous ne mettrez qu'une pinte et demie de sirop pour

une pinte et demie d'eau-de-vie. Il n'est guère possible d'assigner ici des doses précises ; un peu de pratique suppléera à ce que nous ne pouvons pas enseigner avec une exactitude un peu scrupuleuse. Votre fruit étant recouvert de liquide, il surnagera d'abord, il restera ainsi à la surface pendant un mois ou deux ; mais à mesure qu'il sera pénétré par la liqueur, il tombera au fond.

Abricots à l'eau-de-vie.

Prenez la quantité d'abricots qu'il vous plaira ; cependant ne passez pas deux douzaines, essuyez-les proprement avec un linge pour leur ôter leur duvet, jetez-les dans l'eau bouillante, d'abord ils se précipiteront au fond, peu après ils remonteront sur l'eau ; alors tirez-les de la poêle, et arrangez-les à mesure sur un linge blanc, ou bien pour mieux faire, jetez-les dans l'eau fraîche. Tous vos abricots étant blanchis de la sorte, vous les retirerez de l'eau fraîche pour les faire égoutter sur un tamis ; étant bien égouttés, vous les jeterez dans un sirop que vous aurez fait clarifier auparavant. Le reste du procédé est le même que celui que nous venons d'indiquer pour la pèche.

Pêches ou Abricots à l'eau-de-vie d'une autre manière plus simple.

Prenez de belles pêches ou abricots qui soient bien mûrs, essuyez-les légèrement avec un linge, pour ôter leur duvet; pesez ensuite votre fruit, et pour chaque livre de fruit vous prendrez un quarteron de sucre seulement. Clarifiez votre sucre, faites-le cuire jusqu'au grand perlé; lorsqu'il sera à ce point, mettez-y votre fruit, et faites-lui prendre trois ou quatre bouillons. Pendant ce tems-là ayez grand soin de retourner votre fruit en tous sens, afin qu'il prenne le sucre partout, après quoi retirez la poêle du feu, et arrangez vos pêches ou abricots un à un dans un bocal. Le sirop étant plus de moitié refroidi, vous y verserez l'eau-de-vie à raison de trois demi-septiers pour livre de fruit. Comme votre sirop pourrait être un peu épais, il ne faudra pas verser votre eau-de-vie tout d'un coup, le mélange ne pourrait se faire qu'avec beaucoup de difficulté; il faudra donc verser votre eau-de-vie à plusieurs reprises, et toujours remuer pour faciliter le mélange. Le mélange étant fait, vous le verserez dans le bocal où vous aurez arrangé

votre fruit ; il surnagera d'abord, mais à mesure que le sirop et l'eau-de-vie le pénétreront, il se précipitera au fond du bocal, et c'est alors seulement qu'il sera bon à manger.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Choisissez des poires de rousselet qui ne soient pas tout à fait mûres : comme il y a deux espèces de rousselet, la grosse et la petite, il ne faut pas prendre l'une pour l'autre ; la petite, comme la plus odorante, est la seule qui convienne à notre opération ; on la nomme aussi rousselet de Reims ; piquez-les avec une épingle en tous sens et de tous côtés, et jetez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir ; à mesure qu'elles s'amolliront, vous les retirerez, et vous les jeterez dans l'eau fraîche ; aussitôt qu'elles seront refroidies, vous les pelerez et les jeterez encore dans l'eau fraîche, mais dans un vase différent de celui qui aura servi à les rafraîchir en sortant de dessus le feu ; vous aurez soin d'exprimer le jus de deux citrons dans l'eau qui doit les recevoir après avoir été pelées ; c'est le vrai moyen de les entretenir dans une blancheur parfaite.

Faites ensuite clarifier du sucre dans une

quantité proportionnelle à votre fruit, et avec assez d'eau pour que ce fruit y baigne à l'aise; votre sucre étant bien clarifié, et encore bouillant, vous y metterez votre fruit, et lui laisserez prendre sept ou huit bouillons couverts, après quoi vous retirerez la poèle du feu, et vous verserez le tout dans une terrine pour donner le tems au fruit de prendre sucre; vingt-quatre heures après, vous remettrez le sirop sur le feu, dans la poèle, et vous lui ferez prendre dix ou douze bouillons, après quoi vous le verserez tout bouillant sur vos poires, qui seront restées dans la terrine, pour les laisser encore vingt-quatre heures: le troisième jour vous réitérerez la même opération; mais après le sixième ou huitième bouillon vous coulerez tout doucement votre fruit dans le sirop, et vous lui laisserez prendre six bouillons; pour lors retirez votre poèle du feu, ôtez l'écume, s'il y en a, laissez refroidir le tout à demi, arrangez vos poires dans le bocal, et mêlez votre sirop avec une égale quantité d'eau-de-vie. Ce mélange étant fait vous le verserez par-dessus vos poires arrangées dans le bocal; deux mois après vous pourrez en faire usage.

Nous n'avons point exprimé ici la quantité de sucre qu'il convient d'employer, parce

qu'il faut se régler sur la quantité de fruit que l'on a à confire; nous établissons seulement pour règle générale, qu'il faut que le fruit baigne à l'aise dans un sirop qui soit d'abord au lissé, et ensuite au perlé; je dis au lissé pour la première cuisson, et au perlé pour la dernière.

Poires de beurré d'Angleterre à l'eau-de-vie.

Prenez de belles poires de beurré qui ne soient pas trop mûres, vous les mettez sur le feu avec suffisante quantité d'eau que vous ne faites point bouillir; lorsque vous sentez que les poires mollissent sous le doigt, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche; vous pelez et enlevez la tache noire de la tête; vous les piquez et les remettez sur le feu avec de nouvelle eau, dans laquelle vous jetez un peu d'alun et que vous faites bouillir à grand feu : vos poires sont assez blanchies lorsqu'une épingle passe à travers sans la moindre résistance; vous les retirez avec précaution à l'aide de l'écumoire, et les mettez dans de nouvelle eau fraîche.

Vous clarifiez suffisamment le sucre et le faites cuire au petit lissé; vous le versez bouil-

lant sur les poires; vous les égouttez le lendemain, et lorsque le sucre est à la nappe, vous les y remettez frissonner un léger bouillon; le surlendemain, vous réitérez la même opération, les égouttez et les mettez en bocaux.

Vous donnez quelques bouillons au sucre, puis le laissez refroidir; vous y versez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à vingt-cinq degrés; vous filtrez le mélange à la chausse, le versez sur les poires, et bouchez les bocaux.

Mirabelles à l'eau-de-vie.

Choisissez des mirabelles bien mûres, piquez-les partout avec une épingle, jetez-les dans l'eau bouillante; sitôt que vous les verrez monter sur l'eau, retirez-les du feu, et jetez-les tout de suite dans l'eau fraîche; lorsqu'elles seront bien refroidies, vous les retirerez de l'eau et vous les mettrez égoutter sur un tamis. Pendant qu'elles égoutteront, faites clarifier du sucre dans une proportion relative à la quantité du fruit que vous employez; votre sucre étant clarifié et bouillant encore, coulez-y votre fruit, et faites-lui prendre quatre bouillons couverts;

après quoi retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, et versez votre fruit et le sirop dans une terrine; laissez reposer le tout jusqu'au lendemain, versez le sirop sans le fruit dans la poêle à confiture, faites-lui prendre sept ou huit bouillons, et jetez-le par-dessus le fruit, dans la terrine. Le troisième jour mettez dans la poêle à confiture le sirop et le fruit tout ensemble, faites-leur prendre une dixaine de bouillons couverts, retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, s'il est nécessaire, laissez un peu refroidir le tout, après quoi rangez proprement votre fruit dans le bocal, mêlez dans votre sirop pareille quantité d'eau-de-vie, que vous verserez par-dessus le fruit dans le bocal; il surnagera pendant quelque tems; lorsqu'il se précipitera au fond, il sera tems de le manger.

Nota. Il faut bien ménager la mirabelle lorsqu'on la blanchit, parce qu'elle est sujette à se lâcher. On peut, selon cette recette, confire pareillement la reine-claude.

Autre manière de confire la mirabelle et la reine-claude à l'eau-de-vie.

Choisissez la quantité qu'il vous plaira de mirabelle ou de reine-claude, les unes et les autres

autres parfaitement mûres; essuyez-les légèrement avec un linge, pesez-les, et pour chaque livre de fruit, prenez un quarteron de sucre; ayant déterminé la quantité de sucre relativement à la quantité de votre fruit, faites-le clarifier, et ensuite cuire au grand perlé; alors mettez votre fruit dans le sirop, faites-lui prendre deux ou trois bouillons tout au plus, en le remuant doucement avec l'écumoire; retirez pour lors votre fruit de la poêle le plus proprement qu'il vous sera possible, et arrangez-le, ou sur un tamis, ou sur des plats, ou encore mieux dans le bocal même; votre sirop étant à demi refroidi, ajoutez-y de l'eau-de-vie, à raison de trois demi-septiers par livre de fruit, remuez bien le mélange, et versez-le par-dessus votre fruit, dans le bocal que vous boucherez bien avec du liége et un parchemin mouillé par-dessus. Ce fruit préparé selon cette recette se conserve deux ans.

Cerises à l'eau-de-vie.

Choisissez tout ce qu'il y a de plus beau et de plus mûr en cerises, coupez la moitié de chaque queue, et mettez-les dans de l'eau bien fraîche; après une demi-heure, retirez-

les, et faites-les égoutter sur un tamis; étant bien égouttées, rangez-les proprement dans un bocal, de manière qu'elles remplissent le bocal presque en entier; ajoutez un quarteron de sucre par livre de fruit; mettez dans un linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long; repliez bien votre linge, et formez-en un nouet que vous attacherez avec un fil, de manière qu'il nage, ou du moins qu'il repose immédiatement sur le dernier lit de cerises. Si votre quantité de cerises est un peu considérable, il faudra augmenter en proportion les drogues dont nous venons de parler. Après six semaines ou deux mois d'infusion, goûtez votre fruit, et s'il a pris suffisamment d'odeur, retirez le linge où sont enfermés les aromates.

Oranges à l'eau-de-vie.

Faites choix de belles oranges, vous les tournez promptement, et après les avoir piquées dans le milieu, vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, puis sur le feu pour les blanchir, et ensuite dans de nouvelle eau fraîche.

Vous clarifiez du sucre à la petite nappe, et lorsqu'il n'est plus que très-chaud, vous le versez sur les oranges et leur donnez un bouillon couvert; vous réitérez cette opération pendant les deux jours suivans, remettant d'abord séparément le sucre à la petite nappe, puis y versant les oranges pour leur faire recevoir un bouillon. Le troisième jour, vous les égouttez et les mettez en bocaux.

Vous donnez quelques bouillons au sucre, lorsqu'il est refroidi, vous y mettez les deux tiers de sa quantité d'eau-de-vie à vingt-cinq degrés; vous passez le mélange à la chausse, vous le versez sur les oranges, et, quand les bocaux sont remplis, vous les bouchez.

Noix blanches à l'eau-de-vie.

Choisissez des noix de la plus belle espèce; quand une épingle passe facilement à travers, vous les pelez jusqu'au blanc, que vous mettez à mesure dans de l'eau fraîche; vous faites bouillir de l'eau dans laquelle vous avez jeté un peu d'alun ou exprimé le jus d'un citron, pour conserver la blancheur des noix : quand elles sont suffisamment blanchies, vous les retirez et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous prenez suffisante quantité de sucre

clarifié et le mettez au petit lissé ; vous le versez tiède sur vos noix, et réitérez cette opération pendant les trois jours suivans ; le quatrième jour, vous faites cuire le sucre à la nappe et le versez sur les noix jusqu'au lendemain que vous les égouttez et les mettez en bocaux.

Vous ajoutez au sucre cuit les deux tiers de sa quantité en eau-de-vie à vingt-cinq degrés ; vous passez la liqueur à la chausse, et la versant sur les noix, vous en remplissez les bocaux qui les contiennent, puis les fermez bien.

Cornichons confits au vinaigre.

Vous prenez des cornichons bien verts et d'égale grosseur, vous en coupez la pointe et la queue, et pour en enlever le duvet, vous les brossez, ou, après avoir mis du sel dans une nappe de grosse toile, vous les y frottez ; vous les lavez ensuite et les essuyez ; vous les mettez dans un bocal infuser pendant deux ou trois jours dans de bon vinaigre blanc ; au bout de ce tems, vous faites bouillir ce même vinaigre dont vous avez séparé les cornichons ; quand il est réduit du tiers, et qu'il y en a cependant assez pour que les corni-

chons puissent y baigner, vous les y jetez, et après un bouillon, vous versez le tout dans une terrine que vous couvrez; vous remuez le mélange de tems en tems; cinq à six jours après, vous remettez de nouveau les cornichons avec le vinaigre sur le feu, puis y ajoutez suffisante quantité de sel, de l'estragon, quelques gousses d'ail, et mettez le tout en pots.

Haricots verts confits au vinaigre.

Choisissez des haricots verts, lorsqu'ils sont petits et très-tendres; vous en supprimez les pointes et le filet qui est autour, et suivez, pour les confire, les mêmes procédés que pour les cornichons.

Des moyens de tirer le parti le plus économique de plusieurs Fruits, et principalement de la Cerise.

(Extrait des Ouvrages de M. CADET-DE-VAUX.)

La cerise commence à rougir, et bientôt on sera embarrassé de son abondance, dans les pays où elle n'aura pas été exposée aux ra-

vages de la gelée ; je vais offrir à l'économie les moyens de tirer parti de ce fruit.

Le plus avantageux ne sera pas de vendre la cerise ; les frais de cueille, de transport, absorbent les bénéfices ; mais bien d'en faire des confitures, des marmelades avec ou sans sucre, une compote d'hiver, du vin, du ratafia, du kirchwaser, ou même de les sécher au four.

Des Cerises sèches.

Commençons par leur dessiccation, comme étant la préparation la plus facile. On cueille la cerise parfaitement mûre, car ce fruit est naturellement acide, et le défaut de maturité ajouterait à l'acidité qu'elle rend après sa dessiccation.

Il y a plusieurs manières de faire sécher les fruits. On les blanchit à l'eau bouillante avant de les faire sécher : dans les pays très-chauds on en sèche au soleil, mais dans les pays tempérés, c'est par le moyen du feu, sur des claies placées dans un four, au degré de chaleur qu'il conserve quand on en a tiré le pain. Ne cuit-on pas, on chauffera le four exprès et modérément.

En général on ne doit pas chercher à opérer la dessiccation des fruits en une seule fois ; il faut les mettre au four et les en retirer à deux ou trois reprises. Les fruits évaporés brusquement se décuisent, et attirent, quoiqu'en apparence secs, une humidité qui les altère.

On sait que les fruits desséchés doivent être enfermés dans des boîtes et conservés dans un endroit plutôt sec qu'humide.

La cerise, dans cet état, est un fruit très-agréable, très-salutaire, et que l'enfance aime beaucoup.

Si elle a été desséchée avec soin, on peut la faire aisément revenir à l'eau, dans laquelle on met tremper sa cerise la veille au soir, pour en préparer le lendemain une compote.

Des Confitures de Cerises.

Les confitures de cerises sont un procédé trop connu pour l'indiquer ; il ne varie que par la quantité du sucre ; elle est ordinairement de quatre à huit onces par livre de fruit, qu'on fait cuire ensemble et à petit feu, jusqu'à consistance requise. Pour avoir le sirop de la confiture parfaitement clair, on peut le

clarifier comme il sera indiqué plus bas pour la *compote d'hiver.*

Marmelade de Cerises sucrée.

Otez les queues et le noyau de la cerise ; pesez votre fruit, et ajoutez-y, par livre, une once seulement de sucre ; faites cuire dans une bassine de cuivre, à petit bouillon, jusqu'à ce qu'en en mettant refroidir, la marmelade ait pris une consistance de raisiné ; car la cerise ne fait pas marmelade comme les autres fruits, tels qu'abricots, coings, prunes, pommes ; versez-la dans des pots de faïence.

Marmelade de Cerises sans sucre.

Veut-on faire économie de sucre, on n'en ajoute point à la cerise, et on a une marmelade un peu plus aigrelette, mais encore agréable.

Il en est de même de tous les autres fruits : on en fait des marmelades sans sucre, des pâtes, qui offrent une ressource pour l'hiver. C'est souvent le seul parti qu'on puisse tirer de l'abondance du fruit.

Indiquons quelques précautions générales pour la préparation des marmelades.

Mieux vaut les cuire moins que plus, sauf, si la marmelade se relâchait au bout de quelques jours, à lui redonner un coup de feu, ou à mettre les pots dans un four chaud, pour la recuire.

Ce sont des pots de faïence dans lesquels on doit mettre les marmelades pour les conserver. Si on emploie du grès, il faut le choisir parfaitement cuit, car, marmelades, confitures, herbes même, se décuisent promptement dans le grès poreux.

On peut encore, quand la marmelade a déjà de la consistance, la mettre dans des assiettes ou des plats, étendue sur du papier huilé, et la porter au four pour s'y sécher à une douce chaleur; car l'opération se réduit à enlever à la marmelade l'humidité superflue qui nuirait à sa macération.

Du reste, il y a un emploi fort simple à faire de ces marmelades, si on en a préparé au delà de la consommation, c'est de les ajouter au raisiné, dans la saison où on le fait; et ce raisiné, ainsi mélangé d'autres fruits, est excellent.

De la Compote des Cerises d'hiver.

Prenez des cerises, un peu avant leur par-

faite maturité; coupez moitié de la queue de vos cerises, comme pour les confire; mettez-les dans une poêle sur un feu doux : quand la cerise aura donné son suc, retirez-la avec une écumoire, ajoutez votre sucre à ce jus, pour le clarifier; il se clarifiera de lui-même : enlevez l'écume et remettez vos cerises dans le jus clarifié : continuez à faire mi-cuire le fruit à petit bouillon; alors retirez la compote du feu et videz-la dans une cruche où vous aurez mis de l'eau-de-vie : quelques instans avant de la retirer du feu, vous y ajouterez de la cannelle.

Les proportions sont : cerises, six livres; sucre ou belle cassonade, de deux à trois livres; eau-de-vie, trois demi-septiers : cette quantité d'eau-de-vie est à peine sensible, et elle a pour objet la conservation de la compote.

Il faut la subdiviser dans plusieurs bocaux; une grande quantité se conserverait moins bien dans un grand vaisseau : on le bouche exactement.

Je recommande de faire cuire à petit bouillon, premièrement pour ne pas déformer le fruit; secondement parce qu'une trop forte ébullition altère toutes substances végétales ou animales qu'on y soumet : un bouillon de

viande est mauvais s'il a bouilli à trop grand feu.

Je ferai une observation sur l'emploi de la cannelle, du girofle, de la vanille et de tous les aromates. Il faut les pulvériser; un clou de girofle réduit en poudre, avec une pincée de sucre, produit plus d'arum que six ou huit clous entiers. J'insiste sur les détails, ils ne sont jamais minutieux pour celui qui opère.

Du Vin de Cerises.

Il ne faut cueillir la cerise que parfaitement mûre, en ôter queues et noyaux, les écraser à la main. Si on fait du vin de cerises en grand, cette manutention étant beaucoup trop longue, portez les cerises à la presse; le suc s'en écoulera par la pression; vous enleverez le marc et vous concasserez le noyau dans un mortier de pierre : on peut ne pas les concasser, mais le vin sera moins parfumé. Séparer les queues étant aussi une opération longue, on peut les laisser : le vin fermente bien avec la rafle. Mettez suc et marc dans un tonneau dont on aura élargi l'ouverture, pour pouvoir le vider commodément; on fera faire une bonde de la largeur de l'ouverture, ayant un fort bouton,

afin de pouvoir fermer et l'enlever avec facilité ; on laissera un peu de vide dans le tonneau, car la masse se boursoufflera.

Comme la cerise n'est pas un fruit très-sucrée, comme il a même une acidité assez marqué, il faut, pour augmenter sa vinosité, y ajouter de la matière sucrée, cassonade ou miel : une ou deux onces par livre lui donneront beaucoup de spirituosité.

On fera donc dissoudre dans une portion, du jus de cerise, qu'on chauffera, la quantité de sucre requise, et on le versera tout chaud dans le baril, qu'on tiendra exposé à une atmosphère de douze à quinze degrés ; on agitera la masse avec un long bâton, au moment du mélange ; on pourra l'agiter de nouveau, une ou deux fois dans l'espace des premières vingt-quatre heures ; après quoi la fermentation s'établira ; on ne la dérangera point ; elle sera dirigée comme celle du vin, car les lois de la fermentation sont unes et également applicables à tous les sucs fermentescibles. Cependant la fermentation du vin de cerises étant plus lente que celle du vin, on peut laisser cuver plus de tems ; on tirera donc du vin par la cannelle ou le fausset ; quand il sera complétement vin, on le soutirera dans un tonneau, ou immédiatement en

bouteilles, s'il est parfaitement clair. On exprimera le marc, qu'on laissera déposer; la liqueur devenue claire, on la soutirera. Voilà le vin de cerises. On peut, surtout si on n'a pas concassé les noyaux, ajouter, dans le tonneau, de l'iris de Florence en poudre, ou bien des feuilles de pêchers, qu'on brisera et fera bouillir pendant trois ou quatre minutes seulement, avec le sucre et le jus de cerises. La proportion de ces arums est, pour soixante pintes, une demi-once d'iris, ou une poignée de tontures de pêchers.

Le marc mis à distiller dans un bain-marie, avec addition d'eau, donnera du kirchwaser.

Le vin de cerises, beaucoup plus agréable que celui de raisin, et qu'on priserait beaucoup plus que tous les vins de dessert étrangers, s'il venait de Chypre ou des Canaries, est aussi le vin le plus économique : en effet, trois livres environ de cerises de trois sous, et c'est l'estimer cher pour le propriétaire, donnent une pinte de vin; ajoutez une ou deux onces de matière sucrée d'un ou deux sous : compterez-vous l'arum, les petits frais, c'est du vin au plus à cinq à six sous la pinte.

Les cerises ne mûrissant pas toutes à la

fois, on est forcé de faire ce vin à plusieurs reprises. Pour se conformer à une des règles que j'ai prescrites pour la fermentation vineuse, de couvrir sa cuve et de faire plonger le fruit même dans le fluide, j'ai fait scier en deux des tonneaux de diverses capacités, et disposer un couvercle qui entre dans mes petites cuves, comprime la cerise et ne laisse point de vide. J'en conseille l'emploi, comme simplifiant le procédé.

Du Vin de Pêches et d'Abricots.

On obtient, par le même procédé, des vins de pêches, d'abricots, d'abricots-pêches, mais en augmentant un peu la proportion du sucre.

Je ne parle pas, dans cet article, du kirchwaser, j'en ai publié le procédé dans la *Décade philosophique ;* je me bornerai à dire que j'en prépare tous les ans, avec toute espèce de cerises, et que je ne connais pas de kirchwaser plus agréable au goût.

Du Ratafia de Cerises.

Comme le vin de cerises est déjà vineux,

en raison de la matière sucrée qui en augmente la spirituosité, il ne lui faut qu'une très-légère addition d'eau-de-vie, d'arum et de sucre, pour en faire un ratafia.

Cette nouvelle addition de sucre n'a donc plus pour objet que de sucrer, d'édulcorer, et faire d'un vin, un ratafia.

En conséquence on ajoutera, par chaque pinte de vin de cerises, un demi-septier d'eau-de-vie, une ou deux onces de sucre : enfin une demi-poignée d'œillet à ratafia, ou du girofle, dont un seul clou, s'il est pulvérisé, suffira pour deux pintes : on peut y ajouter encore une poignée de framboises. C'est le plus agréable et le plus sain des ratafias ; il est infiniment préférable à toutes nos liqueurs, que l'esprit-de-vin et les huiles essentielles rendent trop échauffantes, et qui sont fort coûteuses : ce ratafia ne revient pas à plus de douze sols.

Du Ratafia de Fruits rouges.

Je terminerai cet article par la recette du ratafia de fruits rouges, un des plus simples et des plus agréables, car il n'est plus guère question des ratafias de brou-de-noix et de cassis, et qui n'ont d'agrément que celui de

leur arum, et qui n'ont point de vertus : celle même du cassis est suspecte.

Cerises, groseilles et framboises, tels sont les fruits qui entrent dans le ratafia de fruits rouges. Les proportions sont : de cerises, huit livres; groseilles, quatre; framboises, deux. Cette quantité de fruit rend à peu près dix livres ou cinq pintes de suc. On y ajoute : eau-de-vie, cinq pintes, cassonnade, deux livres et demie. On peut augmenter le sucre, si on veut une liqueur plus édulcorée, ou si les fruits ne sont pas très-mûrs, et conséquemment point assez sucrés.

On met dans une bassine, sur le feu, la groseille égrénée, la cerise, écrasée et les noyaux concassés avec le sucre; on fait prendre deux ou trois bouillons pour crever la groseille, et on verse le tout dans une cruche où l'on a mis l'eau-de-vie, la framboise entière, auxquelles on ajoute, pour parfumer le ratafia, de l'œillet qui porte ce nom, ou du girofle qui en tient lieu.

En faisant préalablement cuire les fruits, c'est le ratafia de Teissere, car on peut également le faire à froid en écrasant les fruits à la main.

On passe, on exprime fortement le marc, et on filtre à la chausse.

Il m'a été demandé, au nom d'une société d'agriculture, de publier quelques observations sur le meilleur parti à tirer de l'abondance actuelle des fruits. Je me fais un devoir de répondre à cette invitation; c'est d'ailleurs un nouveau tribut que je paye avec plaisir à l'économie domestique et à la bonne ménagère, pour qui c'est une jouissance si douce de pouvoir offrir à ses convives et à sa famille, de ces agrémens, de ces douceurs domestiques qui ne lui coûtent pour ainsi dire que des soins.

Du Ratafia de la Ménagère.

Indiquons à la ménagère un des ratafias les plus agréables et les plus économiques.

Dans une cruche de douze pintes, bien bouchée, elle versera quatre pintes d'eau-de-vie; le moment des fruits arrivé, elle emplira journellement sa cruche des cerises, prunes, abricots, pèches, trop mûrs pour être servis, les écrasant à la main et en concassant les noyaux : quand elle aura des restes de compotes, des écumes, des marcs de confitures, elle les ajoutera à sa provision, ainsi que le cœur des poires dans leur tems. Après la saison des fruits, elle passera son ratafia,

en exprimera fortement le marc, sur lequel elle versera deux ou trois pintes de vin pour l'exprimer de nouveau. Elle laissera reposer sa liqueur et la filtrera à la chausse ; elle pourra ajouter à son eau-de-vie un peu de cannelle, de feuilles de pêcher ou d'œillets à ratafia, afin de le parfumer. Il sera bien suffisamment sucré : ainsi, avec quelques pintes d'eau-de-vie et du fruit perdu, elle se procurera un joli ratafia.

Des Pruneaux.

Je termine cet article par recommander la préparation en pruneau, de la prune de reine-claude ; il n'y en a pas qu'on puisse lui comparer, crus ou cuits : les plus renommés ne valent pas celui de reine-claude.

DIVERSES PREPARATIONS DE LA GROSEILLE.

La groseille est de tous les fruits celui qui offre le plus d'agrément à l'économie alimentaire, et de ressources à la bonne ménagère, en même tems qu'il offre à la médecine un remède aussi salutaire qu'agréable ; l'économie et la médecine emploient la groseille de

la même manière : ce sont les mêmes préparations : le fruit, comme aliment léger ; le suc, exprimé et étendu dans l'eau, comme boisson : c'est souvent la seule que la médecine ordonne dans les fièvres ardentes, et surtout dans les fièvres putrides ; elle en prépare un sirop qui entre dans les tisanes, les apozèmes, les potions, les gargarismes ; enfin, la confiture de groseille ou sa gelée est un des mets favoris de la convalescence, comme de l'enfance.

La groseille a de commun avec le raisin de se conserver sur sa tige beaucoup au delà du terme de sa maturité ; ils y acquièrent même une maturité secondaire qui combine et atténue l'acide de ces fruits, de manière à les rendre beaucoup plus doux et plus agréables.

Le groseillier a de plus l'avantage de croître à toutes les expositions, en sorte qu'en contre-espaliers, au sud-est, le fruit mûrit un mois plus tôt que celui qui est au nord ; avec le soin d'abriter, pendant les fortes chaleurs du jour, les groseillers exposés au nord, et en les empaillant, on peut conserver la groseille jusqu'aux gelées, et c'est jouir de ce fruit sur l'arbre pendant cinq ou six mois.

Groseilles poudrées ou glacées.

On sert souvent ce fruit poudré ou glacé de sucre : ce n'est pas la manière la plus agréable de le manger ; c'est une petite recherche d'apprêt et de luxe que le palais n'avoue pas ; le sucre se fond d'abord dans la bouche, et rend plus sensible l'acidité du fruit.

La groseille mûre, égrenée, saupoudrée de sucre est très-agréable ; elle l'est infiniment plus, mêlée à la fraise et à la framboise, qui lui donnent leur arome, et à qui elle donne son acide plus prononcé, en sorte que ces fruits s'allient parfaitement pour le goût et l'odorat. Voilà la compote froide.

Mais on ne peut pas se dissimuler que les fruits verts n'aient quelque inconvénient pour beaucoup d'estomacs, surtout chez les enfans, les femmes, les vieillards et les malades.

On est assez généralement tenté de manger les fruits sur l'arbre ; et c'est une tentation à laquelle il est bon de résister ; car souvent on a à se reprocher d'y succomber, indépendamment de ce que le fruit mangé à l'arbre est infiniment moins agréable que celui cueilli à l'avance ; on aperçoit une

belle pêche à l'espalier, l'eau en vient à la bouche ; on la détache, et on la mange ; mais frappée des rayons du soleil, et conséquemment toute chaude et sans parfum, combien elle eût été préférable, cueillie de la veille et attendue !

M. de Machault, qui aimait singulièrement la pêche, et qui avait, à Arnonville, les plus beaux espaliers de ce fruit ; n'en mangeait qu'après vingt-quatre heures de séjour à la fruiterie. En effet, le fruit détaché de l'arbre et déposé dans un lieu frais, y acquiert cette maturité secondaire que la végétation ne sait pas donner, et qu'on obtient du tems seul ; les principes constituans se combinent, l'arome se développe, le fruit devient fondant. Le cueillez-vous fondant ? il est sans parfum. Les pommes, les poires d'hiver, qu'on conserve dans les fruitiers, et qui ne sont bonnes à manger qu'après un, deux, et souvent six mois, sont cueillies mûres ; la queue se fane, se détache de l'arbre : elles ont acquis toute la maturité de végétation ; mais il leur faut celle du tems pour combiner leurs principes constituans et en développer le goût et la saveur exquise qui caractérisent la crézane, le saint-germain, le bery-chau-

martel, la royale d'hiver, le bon-chrétien, etc.

La pomme d'api, de fenouillet et de reinette, prennent beaucoup de suc qui n'existait pas au moment de la cueillette; c'est la maturité du tems qui développe et combine les principes qui composent la matière sucrée dans l'un et l'autre de ces fruits. Le cidre ne serait pas aussi sucré sans la maturité secondaire de la pomme. Voilà pour la sensualité. Maintenant voyons pour la santé.

Les cerises que vous mangerez au pied du cerisier, et qui vous donneront des aigreurs, des tranchées, quelquefois un mouvement de dyssenterie, cueillies aujourd'hui et mangées demain deviendront un aliment nourrissant, rafraîchissant, salutaire, et tout au plus légèrement laxatif en même tems que beaucoup plus agréable.

C'est pourquoi l'époque des fruits dans les campagnes devient souvent celle d'affections fébriles et dyssentériques par le désordre que jette dans les premières voies ce caractère de fruits crus, surtout lorsqu'ils n'ont pas acquis même leur maturité de végétation.

Cette petite dissertation me rappelle une anecdote. Franklin était dans son jardin, à Passy; j'allai l'y rejoindre : il était près d'un

cerisier nain, et mangeait des cerises ; je lui tins compagnie pour une douzaine seulement ; il continuait et m'invitait à en faire autant : moi je l'invitai à cesser, en lui observant que les fruits mangés à l'arbre avaient une sorte de gaz végétatif, souvent préjudiciable ; et que d'ailleurs les cerises n'étaient pas parfaitement mûres. Nous nous promenâmes. Je lui développai cette opinion : il en parut frappé, et convînt qu'en effet il avait été quelquefois dupe de ces petites débauches de fruits.

Au bout d'une heure nous repassâmes devant le cerisier ; Franklin en cueillit quelques-unes ; je lui rappelai mon gaz végétatif et le défaut de maturité : vous avouerez, mon ami, me répondit Franklin, qu'elles sont maintenant un peu plus mûres. Il faisait une chaleur étouffante : cette réponse donne une idée de la gaîté enfantine qui caractérisait ce philosophe.

Revenons à notre compte. C'est ainsi qu'en posant un titre, on ne sait pas où il mène ; mais cette digression éclaircira plusieurs personnes sur l'abus des fruits crus.

Compote cuite de Groseilles.

Prenez un quarteron de groseilles égrenées ; exprimez-en le suc ; mettez-le sur un feu doux, avec un quarteron de groseilles en grappes mûres, sans l'être trop. Ayez deux ou trois onces de sucre concassé, selon qu'on voudra la compote plus ou moins sucrée, mettez le sucre peu à peu dans votre compote pour que la groseille prenne insensiblement sucre : elle le prendrait difficilement sans cette précaution. Quand la compote aura jeté cinq ou six légers bouillons, elle sera faite, et la groseille aura conservé sa forme.

Si c'est pour un estomac délicat, parfumez-la, en la dressant dans le compotier, d'une pincée de sucre à la vanille, ou au girofle.

N. B. Les aromates ne doivent point bouillir. Ce degré de chaleur leur enlève leur arome, ils ne laissent que leur âcreté, au lieu de donner leur parfum ; d'ailleurs, une portion de ces aromates, réduite en poudre, parfume plus que le quadruple non pulvérisé ; en sorte qu'il y a de l'économie à les employer sous cette première forme.

Nous indiquerons, par la suite, ces légères préparations.

Compotes cuites de Groseilles, de Fraises et Framboises.

On aura égrené pour cette compote le quarteron de groseille qu'on mettra dans le suc de la groseille; la dose de sucre sera de trois onces; cette compote, cuite comme la précédente, on la retirera du feu bouillante, et on y jetera quatre ou cinq cuillerées à bouche de fraises et une de framboises; on agitera les fruits avec la cuiller pendant un moment; on dressera dans le compotier, qu'on tiendra couvert et laissera dans un endroit frais; au moment de servir la compote, on l'agitera de nouveau; la fraise et la framboise auront par ce moyen conservé tout leur parfum, en sorte qu'on n'a point à l'aromatiser comme celui des groseilles.

De la Gelée de Groseilles.

Nous avons dit que la gelée de groseilles appartenait à la table comme une des confitures les plus agréables, et à la médecine comme aliment et remède; sous ce double rapport il faut la bien préparer, et c'est la

chimie-pharmaceutique qui seule peut utilement présider à l'art de la cuisine et de l'office. La pharmacie se définit la science qui apprend à connaître, à choisir, à préparer, à mêler et à conserver les médicamens. Changez le mot médicament en substances alimentaires, c'est la définition de l'art de la cuisine et de l'office.

Il y a beaucoup de manière de faire mal une chose, il n'y en a qu'une de la faire bien; tout ménage fait de la gélée de groseilles; rarement elle est bien faite, et cela par suite d'une économie mal entendue, qui consiste à ne mettre que demi-livre ou trois quarterons de sucre par livre de fruit; on exprime les sucs de la groseille, on fait bouillir long-tems pour arriver au degré de cuisson; il en résulte plus de dépense en peine, en tems, en feu; on a une confiture sans saveur, sans odeur, de couleur et de consistance de sang caillé.

Voici donc la manière de la préparer.

Prenez groseilles rouges avant leur point de maturité pàrfaite, dix livres; sucre, dix livres : épluchez la groseille, et concassez le sucre; mettez l'un et l'autre dans la poêle à confiture écurée sur un feu clair et vif.

Faites prendre un bouillon couvert, c'est-à-dire, attendez que le bouillon qui com-

mence à se former sur les bords, s'étende et couvre toute la surface de la poêle ; retirez alors la poêle du feu, et coulez sur un tamis de crin ; laissez égoutter sans exprimer ; versez dans vos pots : sans autre clarification que le parenchyme de la groseille qui enveloppe les légères impuretés du sucre, on a la gelée la plus transparente.

Si on veut parfumer sa gelée avec l'odeur de framboises, on étend sur le tamis une livre de framboises épluchées, et on verse dessus la la confiture toute bouillante. Si on veut avoir un goût plus prononcé de framboises, on en mettra deux livres ; mais alors on diminuera de deux livres la quantité de groseilles, pour ne pas trop s'écarter de la proportion des parties égales de sucre et de fruits. On peut exprimer le marc sur un autre vase ; cette portion de gelée, toute aussi bonne au goût, a de l'opacité et altérerait, si on ne la mettait pas à part, la transparence de la totalité ; ou bien on lave le marc dans l'eau pour en faire de l'eau de groseille.

Cette gelée a la couleur du rubis, elle en a la transparence ; on y retrouve toute la saveur et toute l'odeur de la groseille ; elle est beaucoup plus salutaire pour la convalescence et pour l'enfance, parce que le fruit a

perdu le moins possible, et qu'il n'a subi l'action du feu que le tems suffisant pour en extraire et en combiner les principes. Elle se conserve pendant plusieurs années; enfin elle est plus facile à faire, et peut-être plus économique que par tout autre procédé.

Du Marc des Confitures.

Le marc des groseilles et des framboises, après avoir été ou non légèrement exprimé, peut s'employer à tous les usages de la groseille. Mis dans un pot, il se conserve comme la confiture même : on en fait de l'eau de groseille. Si c'est dans la saison de ce fruit, on prend partie égale de ce marc et des groseilles qu'on exprime, on étend le tout dans une suffisante quantité d'eau, on filtre à la chausse, et on a une boisson d'un rouge plus foncé et plus agréable que n'est l'eau de groseille faite avec le fruit seulement exprimé; plus colorée, parce que l'ébullition de la groseille avec le sucre enlève toute la partie colorante qu'on n'obtient pas de ce fruit par l'expression; plus agréable, parce que la cuisson développe tout l'arome. Il en sera de même des glaces que l'on fera avec ce sorbet; elles seront plus colorées et plus parfumées : on ne

se fait pas d'idée de la différence pour la couleur et la saveur des glaces faites avec un sorbet de fruit cuit.

Nous ne parlerons du sirop de groseilles que pour condamner cette préparation.

Le suc de la groseille et le sucre font naturellement gelée; et pour obtenir ce sirop dans un état de fluidité, il faut faire subir au fruit un commencement de fermentation qui, mi-acide, mi-spiritueuse, en altère la couleur, la saveur, le goût et le principe acide, c'est-à-dire, que le sirop ne participe plus des propriétés du fruit, et que les effets médicinaux ne sont plus les mêmes. Ajoutons que le sirop de groseilles n'est pas une boisson agréable, ou qu'au moins on n'y trouve rien de ce qui appartient à ce fruit.

Le véritable sirop de groseilles, c'est notre gelée; étendue dans l'eau, son état gélatineux se perd en un instant, à l'aide de la plus légère agitation; on en met une ou deux cuillerées dans un bol de faïence, on la bat avec la cuiller, et c'est du sirop; mais un sirop doué de tout ce que l'autre a perdu par un commencement de fermentation; il a conservé son acide, sa couleur, son arome, et tout l'agrément du fruit. Le sirop de groseilles et

notre gelée donnent deux boissons qui ne peuvent pas se comparer; il suffit de verser sur notre gelée battue, de l'eau, et elle s'y dissout complétement, propriété que n'ont pas les gelées faites par d'autres procédés, et qui ont une consistance couenneuse qui s'oppose à leur solution complète. Nous invitons donc à ne pas surcharger les détails de l'office de la mauvaise préparation connue sous le nom de sirop de groseilles, et à augmenter la provision de gelée en proportion de la consommation du sirop.

D'ailleurs, notre gelée procure à toutes les époques de l'année, un sorbet, pour glace de groseille et framboise, absolument égal à celles qu'on prépare dans la saison de ces fruits; et certainement un sorbet de sirop de groseille ferait de bien mauvaises glaces.

Des Confitures épépinées à Bar.

Quant aux confitures épépinées de Bar, qui sont fort bonnes, mais fort chères, on peut les faire également bonnes. La proportion du fruit et du sucre est la même: on épépine ou on achète la groseille épé-

pinée ; on clarifie, on cuit son sucre à la plume, et on y jette sa groseille ; au bout de cinq minutes on retire la poêle du feu, et on verse dans des pots de verre, tels que ceux de Bar.

Les confiseurs mêmes de Bar s'y tromperaient, parce qu'enfin ce qu'on fait là, on peut le faire ailleurs : de la groseille, du sucre, et du fruit sont partout les mêmes. Il n'y a de différence que dans le prix qu'augmentent les petits bocaux de verre, la boîte, l'emballage et le port. D'ailleurs, pour se donner l'air de magnificence de tirer de Bar même ces confitures, on peut les dresser dans les petits bocaux de ce pays. Plus d'un maître d'hôtel profitera de la leçon, et fera payer des confitures de Bar faites à l'office de son maître.

On fait les confitures avec la groseille rouge ou blanche, égrappée ou non égrappée.

Confiture de Groseilles à froid.

Quelques personnes vantent la gelée de groseilles à froid : pour la faire, on prend poids égal de suc de groseilles et de sucre

pulvérisé ; on agite avec une cuiller jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; on verse dans des pots, et sous peu de jours le mélange prend une consistance de gelée. Mais cette gelée est infiniment moins agréable que celle dont nous avons donné la recette.

Elle est constamment opaque, parce que ni le suc, ni le sucre n'ont été clarifiés, ce qu'opère le parenchyme du fruit dans notre légère ébullition ; elle n'a ni couleur, ni parfum. Si c'est la groseille blanche qu'on emploie, on sait qu'elle a peu d'arome. L'acide de la confiture faite à froid est beaucoup trop marqué ; enfin il arrive souvent que cette confiture ne se garde point.

DES SIROPS.

Jusqu'à présent nous n'avons parlé que des liqueurs spiritueuses ; il est une autre espèce de composés très-agréables et même salutaires dans toutes les saisons de l'année, mais plus particulièrement dans les grandes chaleurs d'été, au moyen desquels on se désaltère promptement, et à peu de frais ; ce sont les sirops. Ces sirops sont en très-grand nombre ; on peut considérer les uns comme purement agréables, les autres comme d'excellens remèdes ;

mèdes ; nous ne parlerons de ces derniers qu'autant qu'ils auront un rapport direct avec les premiers.

Sirop de Citron.

Exprimez des citrons jusqu'à la concurrence de huit onces de suc ; ce suc ne sera point clair, il aura un œil louche ; laissez-le reposer quatre jours à la cave, après quoi, passez-le par le papier joseph jusqu'à ce qu'il soit clair ; faites bien attention à ce qu'il ne moisisssse pas, car il y est fort sujet ; prenez ensuite quinze onces de sucre, cassez-le en petits morceaux gros comme le pouce, mettez-le de la sorte dans un matras de deux ou trois pintes ; versez par-dessus votre sucre, le suc de citron bien clarifié au moyen du papier, bouchez l'orifice du matras avec un papier, et placez-le sur le feu, au bain-marie, ou bien faites fondre votre sucre dans un vase d'argent ou de faïence à une douce chaleur. Il n'est pas nécessaire de pousser le feu jusqu'au degré de l'eau bouillante, une chaleur plus modérée suffira pour opérer la dissolution du sucre ; aussitôt que vous vous apercevrez que cette dissolution est complète, laissez éteindre le feu et refroidir le matras ; quand il sera pres-

que froid, vous aromatiserez votre sirop avec une bonne cuillerée d'esprit de citron. Cela fait, vous verserez votre sirop dans des bouteilles. Le sirop de grenade se fait de même.

Sirop Violat.

Pilez, mais très-légèrement dans un mortier de marbre, et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violettes bien mondées de leurs queues et de leurs calices; la violette des jardins est préférable à la violette des champs ou des bois. Ayant légèrement pilé vos fleurs, mettez-les dans une cucurbite d'étain, ou dans un vase de faïence, versez par-dessus deux livres d'eau bouillante, bouchez exactement le vaisseau dans lequel vous avez mis vos fleurs infuser; placez-le sur la cendre chaude, et faites durer l'infusion pendant douze heures, après quoi passez l'infusion au travers d'une serviette, en la pressant fortement pour en enlever toute la teinture; laissez reposer ce produit pendant une demi-heure, décantez la liqueur par inclinaison pour séparer un peu de fécule qui se sera précipitée au fond; pesez-la, vous en trouverez à peu près dix-sept onces; pour ces dix-sept onces, prenez deux livres de sucre;

vous le concasserez, vous le mettrez dans votre vase, vous verserez par-dessus vos dix-sept onçes d'infusion de fleurs de violettes; vous boucherez bien, et vous le placerez au bain-marie, à un feu bien modéré; il faudra remuer de tems en tems pour accélérer la dissolution du sucre. Votre sucre étant dissous, laissez éteindre le feu et refroidir le sirop; alors vous pourrez le verser dans des bouteilles.

Les sirops d'œillet, de fleur d'orange, de coquelicot se font de même.

Sirop de Groseilles.

Prenez deux livres de groseilles un peu avant qu'elles ne soient tout à fait mûres, une livre de belles cerises et autant de framboises, ôtez-en les noyaux et tout ce qu'il y a de vert dans ces fruits, exprimez-en le suc dans une terrine, passez ce suc par un tamis, et laissez-le reposer pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi passez-le par la chausse jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair. Le parfum de la framboise est assez volatil; il pourra bien arriver que votre suc n'en soit que très-faiblement imprégné. Pour

remédier à ce défaut, prenez une certaine quantité de framboises bien mûres, c'est-à-dire, proportionnellement à la quantité de suc bien clarifié que vous aurez obtenu; mettez infuser ces framboises dans votre suc pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout sur un tamis de soie, laissez filtrer tranquillement la liqueur sans presser la framboise. Pour huit onces de ce suc, prenez quinze onces de sucre concassé, mettez l'un et l'autre dans un matras, ou dans tout autre vase, d'abord le sucre, ensuite le suc; placez le matras au bain-marie sur un feu modéré; quand le sucre sera tout à fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le sirop dans des bouteilles.

Autre manière de faire le même sirop.

Préparez votre suc de fruit, comme nous l'avons dit; mais au lieu de la dose de sucre que nous avons prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine de suc; mettez tout simplement votre sucre et votre suc dans une poêle à confiture; votre sucre étant bien fondu, don-

nez quelques bouillons couverts à votre sirop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Sirop de Vinaigre.

Prenez un bocal de verre, ou bien une cruche de grès; faites infuser dans une pinte et demie ou deux pintes de bon vinaigre, autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il pourra y entrer, sans que le vinaigre surnage; après huit jours d'infusion, versez tout à la fois et le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie, laissez librement passer la liqueur sans presser le fruit; votre vinaigre étant bien clair et bien imprégné de l'odeur de la framboise, vous en prendrez seize onces, et pour ces seize onces, vous prendrez trente onces de sucre que vous concasserez grossièrement; vous le mettrez dans un vase de faïence, vous verserez votre vinaigre aromatisé par-dessus, vous boucherez bien, et vous le placerez au bain-marie, à un feu très-modéré; aussitôt que le sucre sera fondu, laissez éteindre le feu, et votre sirop étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien.

Sirop de Verjus.

Prenez du verjus bien vert, écrasez-le dans une terrine, passez-le d'abord au tamis, et ensuite par le papier joseph, jusqu'à ce qu'il soit clair ; faites cuire ensuite six livres de sucre au perlé ; versez dans la poêle et sur le sucre cuit au degré que nous venons de dire, trois livres de suc de verjus ; laissez refroidir votre sirop ; mettez-le ensuite en bouteilles.

Sirop de Mûres.

Prenez deux livres de mûres un peu avant leur parfaite maturité, parce que si vous attendiez qu'elles fussent parfaitement mûres, votre sirop serait trop fade, et pour être bon il doit être un peu aigrelet ; réduisez en poudre fine deux livres de sucre, que vous mettrez dans une poêle à confiture avec les deux livres de mûres ; donnez-vous bien de garde d'écraser le fruit, votre sirop resterait trouble ; mettez la poêle et ce qu'elle contiendra sur un feu très-modéré ; la chaleur fera bientôt crever les mûres qui, par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair, et ce suc dissoudra le sucre en poudre ; faites prendre

quelques bouillons au mélange ; vous reconnaîtrez le juste degré de cuisson, en faisant tomber d'un peu haut, et sur une assiette de faïence, du sirop que vous aurez pris dans une cuiller ; s'il n'éclabousse point, et qu'il fasse comme un petit bourlet autour de l'endroit où il sera tombé, vous jugerez qu'il est suffisamment cuit. Retirez pour lors la poêle du feu, et lorsque le tout sera à peu près refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Sirop de Coings.

Prenez des coings bien mûrs, râpez-en la chair, passez-la par un linge pour en exprimer le suc, laissez-le rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il ait déposé sa fécule ; passez-le pour lors par la chausse. Votre suc étant bien clarifié, vous prendrez une livre de sucre pour quatre onces de suc de coings ; après avoir clarifié votre sucre selon l'art, vous y verserez votre suc de coings, vous ferez cuire le tout au perlé, alors vous retirerez la poêle du feu, et le sirop étant presque froid vous le mettrez en bouteilles.

Sirop de Pommes.

Il y a un sirop de pommes fort en usage dans la pharmacie ; ce n'est point celui que nous allons décrire : nous ne donnerons ici que le sirop de pommes simple et de pur agrément. Prenez six belles pommes de reinette, pelez-les et coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans un vase de faïence avec trois quarterons de sucre en poudre, et trois cuillerées d'eau ; bouchez le vase et placez-le au bain-marie où vous le laisserez pendant deux heures, le feu au degré de l'eau bouillante ; ayez soin de remuer de tems en tems. Après deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir. Quand le sirop sera presque froid, vous l'aromatiserez en y exprimant du suc de citron, et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron, ou si vous l'aimez mieux, une cuillerée d'esprit de cannelle, ou bien de l'eau de fleur d'orange, ou enfin tel parfum qu'il vous plaira. Vous pourriez bien voir pour lors une espèce de fécule se précipiter au fond ; laissez reposer le tout pendant quelques heures encore, après quoi versez bien doucement votre sirop dans les bouteilles ; il faut tâcher d'opérer avec assez d'adresse pour qu'il ne se trouble pas.

Autre sirop de Pommes.

Voulez-vous faire un autre sirop de pommes agréable, mais qui ne se conserve pas long-tems; prenez la quantité qu'il vous plaira de pommes de reinettes, coupez-les par rouelles assez minces, rangez-les par lits sur des petites règles de bois fort étroites, traversant en tous sens la terrine d'un bord à l'autre; commencez par faire un lit de rouelles de pommes, ensuite un lit de sucre en poudre, et puis un lit de rouelles de pommes, et encore un lit de sucre, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pommes; portez votre terrine arrangée de la sorte dans un lieu frais, pendant vingt-quatre heures; le sucre ne manquera pas de se fondre et d'entraîner avec lui tout ce qu'il y a de plus savoureux et de plus aromatique dans la pomme, et vous aurez le lendemain un sirop très-agréable, qui le deviendra encore davantage si vous le parfumez avec l'esprit de citron ou l'eau de fleur d'orange.

Sirop Capillaire.

Le capillaire, et nous n'entendons parler

ici que du capillaire de Canada, quoique celui de Montpellier soit tout aussi bon ; le capillaire est un végétal qui contient un principe odorant, léger, et fort agréable. Ce principe, extrêmement volatil, se dissipe en grande partie pendant la cuisson du sirop, de manière qu'après cela il ne reste guère que la partie extractive de la plante. Il faut donc, si l'on désire conserver à ce sirop l'odeur du capillaire ; il faut, lorsqu'il est suffisamment cuit, le verser tout bouillant sur du nouveau capillaire coupé grossièrement, bien couvrir le vaisseau, et le laisser ainsi en infusion jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi ; on le passe ensuite par une étamine, pour séparer les feuilles du capillaire; moyennant cette double infusion le sirop contracte le goût et l'odeur du capillaire. Cette observation présupposée, prenez une once de capillaire de Canada, mettez-la dans une terrine vernissée, versez par-dessus quatre livres d'eau bouillante, laissez durer l'infusion pendant douze heures, sur de la cendre chaude, exprimez et coulez cette infusion ; elle vous donnera une forte teinture de capillaire ; faites fondre dans cette teinture quatre livres de sucre, mettez le tout dans une poêle à confiture, que vous placerez sur le feu, et que vous clarifie-

rez au blanc d'œuf, selon l'art. Continuez la cuisson; quand votre sirop sera cuit, versez-le promptement sur du nouveau capillaire, que vous aurez mis dans une terrine, couvrez bien cette terrine, et quand vous verrez que le sirop se refroidira, vous pourrez l'aromatiser, si c'est votre goût. Parfaitement refroidi, mettez-le en bouteilles que vous boucherez bien.

Sirop de Guimauve.

Prenez six onces de racines de guimauve récente, lavez-les à plusieurs reprises pour bien en emporter toute la terre, ôtez-en la première écorce en les ratissant légèrement, coupez-les par tranches, faites-les bouillir dans trois ou quatre livres d'eau, sept ou huit minutes seulement, et pas davantage, parce que les racines de guimauve en bouillant plus long-tems formeraient un mucilage capable de gâter votre sirop; passez cette décoction par un tamis pour en séparer les racines, faites-y fondre six livres de sucre, clarifiez le mélange au blanc d'œuf, comme nous l'avons dit, écumez-le avec soin, faites-le cuire au petit perlé; alors retirez promptement la poêle du feu, laissez refroidir votre sirop, et mettez-le en bouteilles.

Sirop d'écorce de Citron.

Prenez cinq onces de zestes récens de citron, mettez-les dans un vase convenable. Versez sur vos cinq onces de zestes de citron deux livres d'eau presque bouillante, bouchez le vaisseau exactement, et placez-le sur la cendre chaude pendant douze heures; après ce tems, coulez l'infusion sans expression des zestes, ajoutez deux livres de sucre en poudre grossière, faites cuire le tout au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; retirez pour lors votre sirop du feu, et quand il sera à demi-refroidi, vous augmenterez son parfum en y versant quelques gouttes d'esprit de citron.

Sirop d'Orgeat.

Prenez neuf onces d'amandes amères et autant d'amandes douces, jetez-les dans l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper un demi-quart d'heure, ou du moins jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement; épluchez-les pour lors, et à mesure jetez-les dans l'eau froide; après quoi pilez-les dans un mortier de marbre,

en y jetant de tems en tems une petite portion de trois livres d'eau, dont le reste doit vous servir dans le cours de l'opération ; ainsi pilez bien vos amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte déliée, de manière que l'on n'aperçoive aucun fragment d'amandes ; délayez cette pâte avec la plus grande partie de l'eau dont nous venons de parler, réservez-en seulement six onces ou environ ; passez la pâte délayée au travers d'une toile forte, au moyen de deux personnes qui l'exprimeront fortement; remettez le marc exprimé dans le mortier, pilez-le de nouveau en ajoutant peu à peu le reste de l'eau que vous aurez réservée ; passez de nouveau le mélange par le linge, et tirez-en tout ce que vous pourrez par expression ; mêlez vos deux produits ensemble, c'est ce que l'on appelle lait d'amande.

Mettez ce lait dans un vase de faïence ou d'argent, ajoutez cinq livres de sucre pilé grossièrement, et placez le tout au bain-marie ou sur les cendres chaudes. Lorsque le sucre sera dissous entièrement, ce que vous accélérerez en remuant de tems en tems, vous le retirerez du feu ; et lorsque le vaisseau sera presque refroidi, vous aromatiserez votre sirop avec de l'eau de fleur d'orange ou de

l'esprit de citron, ou avec un mélange de ces deux substances dans les proportions de deux parties de fleur d'orange et d'une partie d'esprit de citron. Pour les quantités de sirop ci-dessus, on peut mettre deux onces d'eau de fleur d'orange, et six gros d'esprit de citron. Cela fait, vous pourrez passer le tout au travers d'une étamine blanche, et enfin vous le mettrez en bouteilles.

On peut encore préparer ce sirop d'une autre manière. Faites cuire la dose de sucre prescrite dans une poêle à confiture, et à la forte plume; alors jetez-y votre lait d'amande, faites-lui prendre un ou deux bouillons tout au plus, et retirez-le sur-le-champ du feu; étant presque refroidi, vous l'aromatiserez avec de l'eau de fleur d'orange et de l'esprit de citron, comme nous l'avons dit. Si vous faites votre sirop d'orgeat selon cette dernière manière, prenez bien garde qu'il ne se fasse une trop grande évaporation, votre sirop cuirait trop et deviendrait par-là sujet à se candir; mais de quelque manière que vous vous preniez pour faire cette espèce de sirop, après l'avoir mis dans des bouteilles bien bouchées, vous verrez au bout d'un certain tems que ce sirop se partage en deux parties; la partie inférieure devient claire et transpa-

rente, et la partie supérieure reste blanche comme du lait, et opaque. N'allez pas vous imaginer en voyant cela que votre sirop est gâté; non, c'est ainsi qu'il doit être lorsqu'il est bien fait. La partie supérieure n'est point autre chose que le lait d'amande mêlé de son parenchyme et d'un peu de sirop; et la partie inférieure n'est, à proprement parler, que le sucre dissous. Lors donc que vous voudrez faire usage de votre sirop, il faudra bien remuer votre bouteille de haut en bas, afin de mêler exactement la partie supérieure avec la partie inférieure; il faudra même de tems en tems répéter ce mélange sans avoir dessein de faire usage de votre sirop, et cela pour empêcher que la partie supérieure, trop long-tems privée de sucre, ne moisisse.

Les sirops ayant été préparés avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque tems après avoir été faits on pourra remarquer dans quelques-uns un léger mouvement de fermentation; il ne faut pas s'en alarmer : si d'ailleurs le sirop a été bien préparé, ce mouvement n'aura point de suite, dans peu il disparaîtra. Il n'en sera pas de même si les sirops ont été préparés avec négligence; la fermentation pourra devenir si

violente que les sirops se gâteront à ne pouvoir jamais servir. Cet accident fâcheux peut avoir plusieurs causes : tels sont surtout des sucs mal épurés, une cuisson trop faible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes; quand quelques-unes de ces négligences ont eu lieu, les altérations ne tardent pas à s'annoncer; on voit les sirops se troubler, devenir mousseux; ils écument et perdent insensiblement toutes leurs bonnes qualités, au point de n'être plus reconnaissables.

J'ai indiqué à chaque recette les précautions qu'il fallait prendre pour éviter ces sortes d'accidens, et auxquels je ne connais point de remèdes que de travailler de nouveau les sirops dès que l'on commence à y remarquer quelque défaut essentiel. Il faudra donc promptement les faire recuire, ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour l'augmenter, ou enfin pour les épurer des fécules que l'on y avait laissées dans la première préparation; travail ingrat, souvent infructueux, surtout s'il s'est formé une moisissure qui ait communiqué un mauvais goût à toute la masse du sirop, ou bien si les sirops ont passé de la fermentation vineuse à la fermentation acéteuse : quand ils sont parvenus à ce dernier

nier degré d'altération, il n'y a plus rien à faire. Il n'en est pas de même d'une petite pellicule blanche que l'on pourra remarquer sur la surface des sirops contenus dans des bouteilles entamées; c'est une espèce de petite moisissure qui ne provient pas de ce que les sirops ont été mal faits, mais d'un peu d'eau qui s'est trouvée dans les bouteilles, et qui ne saurait tirer à conséquence. Un excès de sucre ou de cuisson peut occasionner des ravages bien plus considérables; le sirop, dans l'un et l'autre cas, entre à la vérité plus difficilement en fermentation, mais elle est tôt ou tard inévitable; et lorsqu'elle vient une fois à commencer, les progrès en sont rapides et les suites terribles; le sirop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence, et se répand au dehors en forme de mousse, ou si les bouchons sont assez bien arrêtés pour résister à ce premier effort, dans la suite il rompt les bouteilles avec éclat. Que l'on juge par ces effets de la précaution qu'il faut prendre pour bien préparer les sirops.

Mais supposons que l'on n'ait rien à se reprocher touchant ce dernier article, et que les sirops aient été préparés avec le plus grand soin, il ne faut pas compter pouvoir

les conserver pendant un tems un peu considérable, à moins que l'on ne prenne de nouvelles précautions; elles ne sont ni en grande quantité, ni fort difficiles : nous allons indiquer celles qui nous ont paru de quelqu'importance.

Il ne faudra mettre vos sirops que dans des bouteilles d'un très-petit diamètre, parce qu'étant obligé de les laisser en vidange, moins votre sirop aura de surface, et moins l'air pourra agir sur lui.

Quelque tems après que les sirops auront été faits, il faudra déboucher toutes vos bouteilles, pour enlever avec une plume une petite pellicule souvent moisie qui se sera formée entre le bouchon et la surface du sirop.

Il faudra enfin, autant que les circonstances pourront le permettre, placer vos bouteilles de sirop dans un endroit d'une température à peu près égale dans toutes les saisons, ni trop froide, ni trop chaude. Au défaut d'un endroit semblable, pour plus de sûreté, il faudra placer vos bouteilles à la cave.

DES ODEURS.

Principes généraux pour la distillation des substances odorantes.

Notre principal objet doit être de chercher cette huile volatile appelée esprit recteur, partout où nous pourrons la trouver avec abondance : comme elle est d'une extrême volatilité, et qu'il est impossible de pouvoir l'obtenir seule et sans qu'elle soit unie à quelque substance plus fixe qu'elle, il faut s'appliquer à reconnaître les substances auxquelles elle s'unit le plus volontiers, afin de les lui présenter et de faciliter son union avec elles. Or, l'expérience nous a appris que l'esprit recteur se mêlait assez bien avec l'eau naturelle ordinaire, beaucoup mieux cependant avec les esprits ardens, mais supérieurement bien avec les huiles essentielles. Ces trois circonstances nous offrent trois classes bien distinctes et bien naturelles sous lesquelles nous pouvons ranger les odeurs : Eaux odorantes simples, Ire. classe ; eaux odorantes spiritueuses, IIe. classe ; huiles essentielles aromatiques, IIIe. classe ; et comme chacune de ces classes a des résultats qui la caractérisent,

chaque classe exige aussi une manipulation qui lui est propre, c'est ce que nous allons indiquer par ordre.

Dans tous les cas où les odeurs ne s'annoncent pas comme actuellement unies à une substance onctueuse inflammable, fort abondante, et qui leur sert de base, il faut leur présenter un sujet analogue auquel elles puissent s'attacher et se fixer au moins pour un tems assez considérable; l'eau naturelle simple paraît fort bien remplir cette vue. Il ne faut cependant pas croire que l'eau en toute sorte de quantité, puisse servir à ce dessein; non sans doute, ce serait le moyen de diviser l'esprit recteur en particules si petites, qu'il ne produirait plus aucun effet sensible. Il convient donc de proportionner la quantité d'eau à la quantité d'odeur que le sujet sur lequel on travaille peut fournir; or, nous n'avons guère de règles générales bien certaines sur cet article; il y a des fleurs qui renferment assez de parfum pour aromatiser une assez grande quantité d'eau, telles sont la rose et la fleur d'orange; cependant si l'on outre-passe de beaucoup la proportion d'eau requise, le parfum ou, si l'on veut, l'esprit recteur, l'huile volatile, trop divisé, ne produit presque plus d'effet.

D'un autre côté, il y a des substances qui paraissent extrêmement odorantes avant l'analyse, et dont on n'a jamais pu tirer un soupçon d'odeur par la distillation ; telles sont les fleurs de jonquille, de violette, de jasmin, et presque toutes les liliacées. Ces sortes de fleurs constituent une classe à part ; elles exigent un procédé particulier. Observons encore que l'on peut tirer de deux sortes d'eau simple de la plupart des substances odorantes ; l'une fort imprégnée d'odeur, mais toujours en très-petite quantité, nous la désignons sous le nom d'eau essentielle ; l'autre, moins odorante, à la vérité, mais très-abondante, que l'on nomme simplement eau odorante. Nous allons donc communiquer ce que l'expérience nous a appris touchant les proportions qu'il faut observer dans l'extraction de ces deux espèces d'eau odorante simple.

Procédé pour la Ire. classe.

Pour distiller l'eau essentielle des plantes, prenez la quantité qu'il vous plaira de fleurs ou de plantes aromatiques, emplissez-en la moitié d'une cucurbite, et pas davantage; versez par-dessus un peu d'eau de rivière,

de manière que, soit vos fleurs, soit vos sommités de plantes, ou enfin vos fruits ou vos baies, n'en soient que médiocrement humectées ; couvrez la cucurbite de son chapiteau garni du réfrigérant, placez-le au bain-marie, de crainte que vos fleurs ou plantes brûlent au fond de la cucurbite ; adaptez un matras pour récipient, collez les jointures, de façon cependant que vous puissiez ménager une très-petite ouverture pour donner passage à l'air surabondant qui se développe en grande quantité pendant l'opération ; maintenez un feu moyen et toujours égal, vous obtiendrez une liqueur très-odorante, parfaitement claire, c'est notre eau essentielle. Pour l'avoir pure, donnez-vous bien de garde de tirer à la quantité, vous gâteriez tout ; il faudra donc vous contenter de tirer trois gros de liqueur pour chaque livre ou de fleur ou de plante, ou, etc.

Les eaux odorantes simples n'exigent pas tant de précautions, et on en obtient davantage. Remplissez la moitié d'une cucurbite de quelque substance odorante que ce soit, fleurs ou plantes ; versez par-dessus une forte décoction ou du suc de la plante ou des fleurs, objets de votre travail, et cela en quantité suffisante pour que vos fleurs ne

s'attachent pas au fond de l'alambic; distillez à feu nu, mais sagement gradué.

En général les alambics dont on se servira dans la présente distillation, ne doivent point être fort élevés. *Voy. la figure.* Je conseillerais aussi, pour avoir des eaux bien imprégnées, d'avoir toujours recours aux rectifications; c'est-à-dire, qu'après une première distillation faite comme nous venons de le dire, il faudra prendre l'eau odorante que l'on vient d'obtenir pour premier résultat, et la verser sur nouvelle quantité de fleurs ou plantes, et procéder ensuite à une nouvelle distillation.

J'ai oublié de dire que si l'on emploie de l'eau dans cette opération, soit pour tirer la teinture des plantes par une forte décoction, soit pour humecter les fleurs, si on ne juge pas à propos d'en tirer le suc, il faudra toujours préférer l'eau de rivière à toute autre eau.

Les eaux odorantes, quoique bien préparées de la manière dont nous venons de le dire, ne se conservent guère plus de deux ans; c'est beaucoup encore, surtout lorsqu'il n'est pas possible d'en obtenir autrement l'esprit recteur, ou du moins sans qu'il en coûte beaucoup de peine et de dépense. Telle est

l'eau de rose, si agréable et si utile dans bien des cas, sans parler de la fleur d'orange beaucoup plus estimée encore.

Procédé pour la IIe. classe.

Les esprits odorans qui forment la IIe. classe se préparent tout différemment. L'objet de notre travail dans ce procédé est d'unir l'esprit recteur à un esprit ardent quelconque, mais plus particulièrement à l'esprit-de-vin; mais comme il y a une affinité plus marquée entre l'esprit-de-vin et l'esprit recteur, ou huile volatile, qu'entre l'esprit recteur et l'eau commune, l'union entre ces deux esprits est bien plus intime et plus facile qu'entre l'esprit recteur seul et l'eau.

Pour marcher avec quelque certitude dans cette nouvelle route, voici les règles générales qu'il conviendra d'observer.

On ne se servira jamais que d'esprit-de-vin parfaitement rectifié, et selon la méthode que nous avons proposée : ceci est de la plus grande conséquence. On emploiera toujours la voie de macération pour préparatif; elle durera le tems prescrit dans les recettes; on ne se servira pour cet effet que de vaisseaux de verre ou de terre vernissés, et toujours

dans un lieu convenable, soit à la cave ou à l'étuve, comme nous aurons soin de le prescrire relativement à la nature des sujets qui nous occuperont. Les macérations bien faites, on procédera à la distillation, toujours au bain-marie et dans nos alambics ordinaires, soit de métal ou de verre. On aura recours à la rectification dans toutes les distillations du présent procédé. Comme il s'agit ici d'unir intimement l'esprit recteur pur avec l'esprit de vin pur, on ne saurait prendre trop de précaution pour écarter de cette union toute substance étrangère.

Les eaux spiritueuses odorantes nouvellement faites sont sujettes à sentir une petite impression de feu qu'il est presqu'impossible d'éviter, malgré toutes les précautions que l'on pourrait prendre, mais il est facile de leur ôter cette impression qu'elles perdent d'elles-mêmes en vieillissant; il ne s'agit pour cela que de les plonger dans un mélange de glace pilée, et de sel, et dans des bouteilles d'un diamètre moyen.

Les eaux spiritueuses odorantes ont cet avantage sur les eaux odorantes simples, que celles-ci ne peuvent se conserver qu'un ou deux ans tout au plus, au lieu que les autres se conserveraient éternellement, ou du moins

pendant fort long-tems. J'ai conseillé ci-dessus la rectification des eaux spiritueuses odorantes, et cela pour deux raisons : la première, pour les dépouiller le plus qu'il est possible de toute espèce de phlegme; la seconde, pour faire entrer dans l'esprit-de-vin, qui en fait la base, toute la quantité d'esprit recteur dont il est susceptible. Il ne faudra cependant pas prétendre l'en charger plus que de raison, il est un terme au delà duquel l'esprit-de-vin n'admet plus d'esprit recteur; c'est le point de saturation qu'il faut apprendre à bien connaître, et on y parviendra avec un peu d'usage et d'attention.

Procédé pour la IIIe. classe.

I. Lorsqu'on voudra extraire l'huile essentielle des plantes, il faudra toujours attendre que la plante sur laquelle on se propose de travailler, soit parvenue à un état de maturité parfaite; trop jeune, elle ne rend presque que du phlegme par la distillation, et très-peu d'huile essentielle; il ne faut cependant point attendre qu'elle soit trop vieille ou entièrement desséchée sur pied ; dans cet état, l'esprit recteur est dissipé en grande partie.

II. On aura grand soin de faire sécher à la chaleur douce d'un air tempéré les plantes dont on se proposera de tirer l'huile essentielle, parce qu'au moyen de cette dessiccation toute l'humidité qui interceptait les particules huileuses étant évaporée, ces mêmes particules ne trouvant plus d'obstacles à leur réunion, se rapprochent les unes des autres, enveloppent plus efficacement l'esprit recteur qui tend toujours à s'échapper, et se manifestent en abondance promptement et facilement au moyen de la distillation; voilà pourquoi une livre de plante desséchée fournit autant d'huile essentielle que deux livres de la même plante nouvellement cueillie et encore toute fraîche. Cette préparation offre donc un avantage bien réel, en ce que l'on expédie, dans un tems donné, le double plus de plante que l'on ne ferait sans cette préparation, et cela, parce que les plantes desséchées, formant un moindre volume, votre alambic en contient bien davantage; il ne faudra cependant pas porter cette dessiccation trop loin, parce que si vous la poussiez jusqu'à une espèce de torréfaction, il arriverait que l'huile essentielle la plus subtile et la plus aromatique, excitée par une chaleur trop violente, se dissiperait en grande partie, et

qu'il ne vous resterait plus qu'une huile essentielle épaisse, d'une couleur foncée, d'une odeur peu gracieuse et peut-être empyreumatique. Il n'en est pas de même des fleurs, elles n'exigent pas de dessiccation; il suffit de les cueillir dans un tems sec et serein, jamais pendant la pluie.

III. On fera toujours macérer dans de l'eau de rivière les substances odorantes dont on se proposera de tirer l'huile essentielle, mais vingt-quatre heures seulement et pas plus; on mettra trois parties d'eau pour une partie de substance odorante, on peut, si l'on veut, ajouter du sel marin, dans la proportion de trois poignées pour neuf pintes d'eau; c'est-à-dire, qu'il faudra mettre, pour trois livres de substance odorante, neuf pintes d'eau et trois poignées de sel.

IV. On ne remplira jamais son alambic moins des deux bons tiers; car si vous laissiez trop d'espace vide, l'huile essentielle aurait trop de peine à s'élever jusqu'au haut du chapiteau; que si l'on s'avisait, pour surmonter cet obstacle, d'augmenter la force du feu, non-seulement on l'exposerait à dissiper une bonne partie de l'esprit recteur, mais encore on pourrait fort bien occasionner par là la combustion des plantes. Il ne faudra pas non

plus remplir tout à fait la cucurbite, de crainte que les matières venant à se gonfler, ce qui arrive presque toujours, elles ne montent tout à coup jusqu'au haut du chapiteau, et ne sortent en substance et pêle-mêle avec l'eau dans le récipient; et supposé que vous soyez assez adroit pour éviter cet inconvénient, en ménageant beaucoup votre feu, je doute fort que vous le soyez assez pour empêcher que l'huile essentielle ne soit fort troublée, et chargée de particules étrangères. Il faudra donc vous en tenir à la règle que nous venons d'établir, qui consiste à ne pas charger trop votre cucurbite, ni trop peu, mais aux deux bons tiers, y compris l'eau.

V. Comme les huiles essentielles que l'on veut extraire ont des propriétés spécifiques fort différentes les unes des autres, qu'il s'en trouve de plus ou moins subtiles, de plus ou moins pénétrantes, quelques-unes fort légères, d'autres très-pesantes, etc., il faut nécessairement employer divers procédés pour opérer avec succès. Les huiles fort pesantes, comme l'huile de girofle, de cannelle, toutes celles encore qui se figent au moindre froid, comme celle d'anis, veulent être distillées à grand feu et dans des alambics fort peu élevés. Les huiles dont les qualités sont

vives et pénétrantes, qui contiennent un sel volatil abondant et âcre, comme l'huile de romarin et de marjolaine, doivent être distillées à une chaleur très-tempérée; si vous leur appliquez un feu trop vif, vous vous exposez à leur faire perdre leur odeur fine et gracieuse; et de plus, non-seulement elles pourront contracter une saveur âcre et une odeur forte, mais encore une couleur rebutante de jaune foncé, ou même tout à fait brune. On ne saurait se figurer combien le seul degré de chaleur mal dirigée est capable de produire de changement dans la substance des huiles essentielles.

VI. Les huiles essentielles n'ayant ni la même pesanteur spécifique, ni la même consistance, ne doivent point paraître sous la même forme, ni de la même couleur; c'est à quoi il faut bien prendre garde pour ne pas prendre le change à la suite des résultats de chaque opération, essentiellement différens les uns des autres. De là vient que l'on aurait grand tort de conclure que l'on a fort mal opéré, parce que différentes huiles essentielles paraîtront, l'une sous une forme, l'autre sous une autre; l'huile de girofle, par exemple, est très-blanche, l'huile essentielle de cannelle de même; si cependant on les

laisse dans un flacon qui ne soit pas tout à fait rempli, insensiblement l'air en altère la couleur et leur donne une teinte d'abord jaune et ensuite rousse. L'huile de lavande est fort limpide, mais elle jaunit en vieillissant. L'huile de rhue est d'une couleur brune, celle de l'absinthe d'un vert noir, celle de fleur de camomille, ainsi que celle de fleurs de mille-feuille, ressemblent au plus bel azur; mais cette couleur charmante ne subsiste pas, elle dégénère en vieillissant, et se change enfin en une vilaine couleur jaune foncée. Je suis entré dans ce détail pour rassurer ceux qui seraient tentés de rejeter ces huiles essentielles comme mauvaises, parce qu'elles ne leur présenteront pas un œil flatteur; il est de leur nature d'être telles que nous les avons désignées, c'est-à-dire, un peu altérées au bout d'un certain tems, ainsi il ne faut pas les désirer autrement.

VII. Il y a des huiles essentielles qui ont un grand inconvénient; elles se figent comme du beurre, et s'attachent très-souvent aux parois des vaisseaux qui servent à leur distillation. Il est donc de la plus grande conséquence, après l'opération, de rincer ces mêmes vaisseaux avec de l'esprit-de-vin bien

rectifié, afin d'enlever jusqu'à la moindre trace de ces huiles essentielles. Si l'on néglige cette précaution, il arrivera nécessairement qu'en se servant des mêmes vaisseaux pour extraire des huiles essentielles d'une espèce différente, il arrivera, dis-je, que ces dernières huiles prendront une impression très-sensible de celles qui auront été distillées auparavant, et produiront par ce mélange une discordance à laquelle on ne connaîtra plus rien.

VIII. Il ne faut pas s'attendre à tirer la même quantité d'huile essentielle de toutes les plantes ou fleurs indifféremment; le produit de chaque espèce est en raison de ses propriétés spécifiques. Or, il y a des plantes qui fournissent une quantité étonnante d'huile essentielle, tandis que d'autres n'en fournissent presque pas; nous avons déjà fait cette remarque, nous allons en donner la preuve. La sabine, par exemple, fournit par la distillation deux onces et demie d'huile essentielle par livre; et une livre de noix muscade, n'en fournit qu'une once; il est vrai que l'on peut en retirer par expression une assez grande quantité de ce qui reste au fond de la cucurbite, mais cette dernière huile n'approche pas, à beaucoup près, de la première,

pour

pour la finesse et les autres qualités. Une livre de fleurs de stœchas desséchées, fournit un peu plus de quatre gros d'huile essentielle; la fleur de lavande, beaucoup plus aromatique, plus pénétrante et plus subtile en fournit moins; il en est à peu près de même des feuilles de menthe desséchées. Mais le calamus aromaticus, le serpolet, l'origan, les deux camomilles, et d'autres fleurs ou plantes, quoique très-aromatiques, ne fournissent que très-peu d'huile essentielle.

Après avoir rapporté les observations qui m'ont paru les plus importantes pour guider les artistes dans l'extraction des huiles essentielles, nous terminerons cet article par le procédé détaillé que cette opération exige.

On met dans un grand alambic de cuivre étamé environ quarante livres de thym récemment cueilli et en fleurs, avec une suffisante quantité d'eau, pour que les plantes soient parfaitement baignées par l'eau. On lute le chapiteau à la cucurbite, et le serpentin au bec du chapiteau : on remplit d'eau le réfrigerant et le serpentin : on ajoute un grand récipient pour recevoir la liqueur qui doit distiller, ou pour plus de commodité, on se sert d'un récipient de verre, long, étroit par le haut et large par le bas, fait à

peu près comme une poire alongée : au ventre de ce vaisseau on a soudé un tube de verre, fait en S, par le haut, qui s'élève jusqu'à deux ou trois pouces au-dessous de son orifice, et qui produit l'effet d'un siphon; *Voyez* la planche de l'alambic. Avant de placer ce vaisseau au bec du serpentin, il faut le remplir d'eau pure ou d'eau distillée, jusqu'au-dessus de l'ouverture. L'eau seule sort par ce tube à mesure qu'elle distille, tandis que l'huile reste nageante dans la partie supérieure de ce vaisseau : si ce vaisseau ne contenait pas d'abord une certaine quantité d'eau, une partie de l'huile qui vient dans le commencement de la distillation s'introduirait dans le tube, et passerait avec l'eau distillée. Ce vaisseau est très-commode pour la distillation des huiles essentielles qui nagent sur l'eau, en ce qu'on n'est pas obligé de changer le récipient continuellement, parce qu'il ne peut jamais se remplir entièrement : l'huile essentielle occupe toujours la partie supérieure, tandis que l'eau qui distille s'écoule à mesure par le bec du siphon : on place sous le siphon une terrine ou seau, pour recueillir cette eau : mais si l'huile essentielle qu'on distille est pesante, qu'elle aille au fond de l'eau, alors

il faut se servir d'un récipient ordinaire. Lorsque tout est ainsi disposé on procède à la distillation par un feu gradué qu'on augmente jusqu'à ce que la liqueur soit bouillante : on l'entretient dans cet état jusqu'à ce que la distillation soit finie ; ce que l'on reconnaît, lorsque l'eau cesse d'être laiteuse et qu'il ne passe plus d'huile essentielle.

Les premières portions de liqueur qui distillent sont quelquefois blanches, laiteuses, et quelquefois sans couleur. Cela dépend de la manière dont on a administré le feu. Cette première portion est très-aromatique : elle est chargée d'une grande quantité d'esprit recteur : c'est lui qui fait fonction de liqueur spiritueuse, et qui dissout une portion d'huile essentielle, qui l'unit à l'eau et qui lui donne la couleur laiteuse. Lorsque cette liqueur s'élève, il se dégage une grande quantité d'air et de vapeurs très-raréfiées qui feraient rompre le récipient, si on le lutait trop exactement. Immédiatement après cet esprit recteur, il s'élève des vapeurs qui se condensent dans le chapiteau de l'alambic, et dans le serpentin, et qui viennent se rassembler dans le récipient. Cette liqueur est blanche, laiteuse : elle entraîne avec elle une certaine quantité d'huile essentielle qui se

sépare, et vient nager sur l'eau distillée. On continue la distillation jusqu'à ce que cette huile cesse de passer; alors on la sépare en versant toute la liqueur à plusieurs reprises, dans un entonnoir de verre qu'on bouche avec un doigt : on laisse couler l'eau dans une bouteille : lorsque l'huile est rassemblée, on la met à part dans un flacon qu'on bouche bien : c'est ce que l'on nomme huile essentielle de thym. Il reste dans l'alambic la décoction de la plante.

On prépare de la même manière toutes les huiles essentielles des végétaux et de leurs parties : on les distille à feu nu, même les fleurs les plus délicates, quoique quelques personnes recommandent de distiller les fleurs au bain-marie. J'ai remarqué que la chaleur étant moins forte, on tire une moindre quantité d'huile essentielle, et que celle qu'on obtient est plus fluide : d'où il arrive qu'elle se mêle en plus grande quantité avec l'eau qui distille.

Lorsqu'on distille les plantes aromatiques, à dessein d'obtenir leurs huiles essentielles, il convient de tenir toujours tiède l'eau du réfrigérant, parce que, lorsqu'on rafraîchit entièrement et subitement le chapiteau de l'alambic, le froid se communique jusque

dans l'intérieur de la cucurbite, la distillation s'arrête en grande partie, l'huile essentielle cesse de monter sur-le-champ, et elle ne commence à distiller que lorsque l'eau du réfrigerant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en est pas de même du serpentin; la fraîcheur de l'eau qu'il contient ne se communique jamais jusque dans l'alambic. On peut, lorsqu'il est nécessaire, le rafraîchir subitement : les vapeurs qu'il renferme ne rétrogradent jamais; mais lorsqu'on distille une huile essentielle qui a la propriété de se figer par le froid, comme l'huile d'anis, par exemple, il est bon de ne point rafraîchir entièrement ni l'eau du serpentin, ni l'eau du réfrigérant, et de l'entretenir toujours tiède, sans quoi l'huile, en se figeant, boucherait le serpentin, et le ferait crever avec danger.

Les huiles essentielles, quoique fort dégradées, sans couleur, sans odeur, et presque sans fluidité, ne sont pas sans remède; on peut les rétablir dans toute leur pureté, et même sans qu'il en coûte beaucoup. Il ne s'agit pour cela que de les verser dans un alambic sur des plantes ou fleurs de la même espèce, y ajouter une suffisante quantité d'eau, et les distiller selon le procédé que

nous avons établi plus haut, en parlant de l'extraction des huiles essentielles.

Lorsque l'huile essentielle n'est pas tout à fait altérée, mais qu'elle commence à perdre sa couleur et sa ténuité, il suffit pour la rétablir, de la verser dans une petite cornue de verre que l'on place au bain de sable sur un petit fourneau; on adapte un récipient, on allume et l'on maintient toujours également un feu à peu près pareil à celui de l'eau bouillante, et l'on distille jusqu'à ce que les gouttes commencent à paraître un peu jaunes; ce qui reste dans la cornue ressemble beaucoup à la résine.

On conçoit sans peine qu'il doit se perdre beaucoup d'huile essentielle dans cette rectification; quelquefois la perte va jusqu'au tiers et même plus.

Pour conserver les huiles essentielles dans toute leur pureté, et le plus long-tems qu'il est possible, il faut en remplir des petits flacons de cristal exactement bouchés avec des bouchons de même matière, les placer dans un lieu frais, et ne les ouvrir que dans la nécessité.

De l'Eau-Rose.

La rose ne ſigure pas seulement avec éclat dans nos jardins, elle tient encore une place distinguée parmi les plantes médicales; on en distingue de plusieurs espèces, qui ont chacune leur vertu particulière : nous ne parlerons ici que de celles que l'on emploie communément pour faire l'eau odorante. C'est la rose pâle et simple, très-commune dans nos jardins; à son défaut on peut se servir de la rose pâle double, ou encore mieux, de la rose blanche simple, leurs propriétés sont les mêmes, à peu de chose près.

Pour faire l'eau essentielle de rose, il faudra cueillir, deux heures après le lever du soleil, et par un tems bien serein, une assez grande quantité de roses pour pouvoir en exprimer quatre livres de suc. Pour plus grande facilité, pilez vos roses dans un mortier de marbre; quand elles seront en pâte, laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur suc, mettez-les ensuite à la presse, dans un linge fort et d'un tissu peu serré, ou, si vous n'avez point de presse, tordez-les fortement et à deux personnes, dans un linge tel que nous venons de le spécifier. Ayant ob-

tenu quatre livres de suc ou deux pintes, vous y mettrez en infusion quatre livres de roses nouvellement cueillies, en y ajoutant quelques poignées de sel commun; faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures, versez le tout dans un alambic de verre, si vous en avez un d'une capacité assez grande; ou la moitié seulement, si vous ne pouvez pas faire autrement, ou dans le bain-marie d'un alambic. Le chapiteau étant adapté, placez l'alambic au bain de sable, commencez la distillation par un feu très-doux, augmentez son action par degré, et jusqu'à ce que les gouttes se succèdent sans interruption. Prenez bien garde de ne pas pousser votre feu avec trop de violence, il pourrait bien arriver que vos roses brûlassent au fond de la cucurbite, et tout serait perdu. Si vous craignez cet accident, au lieu du bain de sable, faites votre distillation au bain-marie; l'opération sera un peu plus longue, mais aussi vous n'aurez aucun danger à craindre. Quand vous aurez recueilli environ une once d'eau essentielle, délutez le récipient, et voyez si ce qui coule du bec du chapiteau est encore fort odorant, en ce cas continuez la distillation; mais si cette dernière eau vous paraît moins spiritueuse et moins odorante que

celle que vous aurez d'abord recueillie dans le récipient, il faudra la recueillir dans un autre récipient, parce que cette seconde eau ne sera qu'une eau simple qu'il convient de séparer de la première, qui est seule la véritable eau essentielle de rose. Par conséquent, si vous voulez l'avoir excellente, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. La seconde eau sera encore fort bonne, peut-être sentira-t-elle un peu l'empyreume. Pour lui faire perdre cette mauvaise odeur, il faudra l'exposer au soleil pendant quelques jours, légèrement bouchée d'un morceau de papier.

C'est une attention qu'il faut avoir après chaque distillation de quelque substance odorante que ce puisse être, et que j'ai oublié de recommander en établissant les principes généraux.

Si vous ne vous souciez pas d'avoir l'eau essentielle de rose, et que l'eau simple vous suffise, vous suivrez la méthode suivante :

Prenez quatre livres de roses, ajoutez six livres d'eau ou trois pintes, laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures, après quoi vous le verserez dans un alambic de métal garni de son réfrigérant; distillez, et tirez tout ce que vous pourrez obtenir d'odorant; dès que vous vous apercevrez que ce

qui sort de l'alambic sent le phlegme, arrêtez votre distillation, démontez votre alambic, jetez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la bien, emplissez-la aux deux tiers de roses nouvellement cueillies; versez par-dessus l'eau de votre première distillation, et recommencez-en une seconde, toujours au bain de sable; vous tirerez tout ce que vous pourrez obtenir d'eau odorante, et vous laisserez éteindre le feu dès que vous commencerez à vous apercevoir que ce qui sort, commence à sentir le phlegme. C'est une odeur fade et insipide que l'usage vous apprendra bien vite à connaître.

L'eau rose est d'un très-grand usage; on la recommande comme excellente pour quelques maladies des yeux; on en fait un collyre, en la mêlant avec de l'eau de plantin.

Eau essentielle de Fleurs d'Orange.

Je ne saurais dire combien la manière d'opérer, et l'attention, influent sur la délicatesse et la bonté de l'eau de fleurs d'orange. Rien de si aisé que de faire une eau simple qui sente médiocrement la fleur d'orange; mais lorsque le phlegme y domine, sa bonne odeur et ses autres propriétés disparaissent.

Il n'est pas bien difficile de faire une eau de fleurs d'orange très-odorante, il suffit pour cela de piler dans un mortier de marbre, feuilles, pétales, étamines, etc.; on délaie ensuite cette espèce de pâte dans l'eau commune, on jette le tout dans un alambic, et l'on distille au feu nu. L'eau que l'on retire par ce procédé est fort odorante à la vérité, mais elle a un défaut considérable; son odeur a quelque chose d'austère, si j'ose me servir de cette expression, qui la rend désagréable, et qui porte même à la tête. Il y a d'autres procédés encore, on les a même multipliés presqu'à l'infini; chaque artiste a le sien, et je ne prétends en décrier aucun. Voici le mien qui ne plaira peut-être pas au grand nombre, parce qu'il suppose de la patience, de l'attention, de l'adresse, mais qui dédommage amplement de tous ces soins par l'excellence du résultat.

Cueillez, deux heures après le lever du soleil, et par un tems serein, quatre livres de fleurs d'orange, épluchez-les, pétale à pétale, jetez les étamines et le pistile comme inutiles, mettez vos pétales épluchées dans une cruche de grès, avec une pinte d'eau, laissez infuser le tout pendant un jour et une nuit, pour lors versez l'infusion dans une cucur-

bite de métal ; lutez bien les jointures, placez l'alambic au bain-marie, adaptez le serpentin, si vous en avez un; vous vous souviendrez qu'il faut remplir le réfrigérant d'eau tiède, et le serpentin d'eau très-froide. Si vous n'avez pas de serpentin vous pourrez vous en passer; pour lors vous adapterez le récipient ou matras immédiatement au bec du réfrigérant, ayant soin de laisser une très-petite ouverture à l'endroit où vous collerez l'orifice de matras, et cela pour donner issue à l'air qui pourrait se développer pendant l'opération ; placez votre alambic au bain-marie, et distillez; le bain-marie ne prendra pas plus de chaleur qu'il ne faut.

Ayant retiré environ deux onces de liqueur, délutez le récipient ou matras, et examinez si l'eau qui distille est aussi odorante que celle qui se trouve dans le matras; si vous trouvez que l'eau qui distille actuellement est moins forte que celle du matras, changez de récipient pour conserver pure cette dernière, qui est la véritable eau essentielle; mais si vous la trouvez également odorante, vous remettrez le même matras, et quelque tems après vous ferez un nouvel essai pour voir si l'odeur commence à s'af-

faiblir. Quand ce moment sera arrivé, adaptez un nouveau matras, et distillez tout ce qui pourra sortir de l'alambic. Cette seconde eau ne sera pas, à beaucoup près, aussi odorante que la première, mais enfin elle ne sera pas sans quelque mérite, vous pourrez la réserver à part pour certains usages. Il pourra se faire, surtout si vos fleurs sont bien remplies d'esprit recteur, il pourra se faire, dis-je, que vous remarquiez comme une espèce de graisse qui nagera à la surface de l'eau odorante que vous aurez distillée; ne vous y trompez pas, c'est le néroli, ou l'huile essentielle de fleurs d'orange, que vous aurez soin de recueillir de la manière que nous l'avons dit dans les principes généraux, et de mettre à part dans un flacon de cristal cette huile dont nous aurons occasion de parler dans son tems.

Si vous ne voulez distiller qu'une eau de fleurs d'orange simple, prenez quatre livres de fleurs d'orange, mettez-les dans une cruche de grès, sans les éplucher, ajoutez neuf pintes d'eau, mettez le tout en macération pendant vingt-quatre heures, après quoi versez ce qui est dans la cruche de grès dans une cucurbite de métal un peu ample; placez la cucurbite sur un fourneau à feu ouvert,

adaptez son réfrigérant, ensuite le serpentin, si vous en avez ; à son défaut, adaptez le matras, comme nous l'avons dit ci-dessus, et avec les mêmes précautions, et distillez à un feu modéré d'abord, ensuite un peu plus fort, pas trop cependant; songez que le feu ouvert tire à conséquence, et que vous risquez de brûler vos fleurs en le poussant avec trop de violence. Vous retirerez six pintes d'eau assez odorante, mais simple; si vous la voulez plus odorante encore et double, vous la rectifierez en procédant à une seconde distillation ; c'est-à-dire, que vous démonterez votre alambic; vous jeterez comme inutile tout ce qui se trouvera dans la cucurbite, vous la rincerez promptement, vous y mettrez deux livres de fleurs d'orange nouvellement épluchées, vous verserez par-dessus l'eau de fleurs d'orange que vous aurez retirée de votre première distillation, vous ajouterez deux pintes d'eau commune, et vous recommencerez une seconde distillation à feu ouvert, mais tempérée, c'est-à-dire, qu'une goutte ne tarde pas à suivre l'autre, sans faire le filet. Je ne saurais prescrire au juste la quantité d'eau que vous pourrez retirer, cela dépendra de la qualité de vos fleurs, mais vous pouvez aller hardiment jusqu'à cinq ou six pintes, alors

vous examinerez si ce qui coule par le bec du réfrigérant ou chapiteau est encore bien odorant; en ce cas, il faudra continuer la distillation; mais si vous sentez une odeur de phlegme bien marquée, il faudra cesser. Cette dernière eau de fleurs d'orange bien rectifiée, est ce qu'on appelle fleur d'orange double.

Comme il pourrait se faire que votre eau de fleurs d'orange, tant la simple que la double, et même l'eau essentielle sentissent l'empyreume, il faudra les exposer au soleil pendant quelques jours, bouchées simplement de papier.

De quelque manière qu'on distille la fleur d'orange, comme elle n'est point spiritueuse, elle ne se conserve guère plus de deux ans; au bout de ce tems, elle s'altère sensiblement.

On doit avoir remarqué dans plusieurs endroits de cet ouvrage, que l'eau de fleurs d'orange est d'un usage très-étendu dans nos compositions; elle n'est point appréciable seulement par son odeur aromatique; ses vertus médicales lui donnent un mérite tout particulier. On l'emploie avec succès pour dissiper les vapeurs, et dans toutes les affections nerveuses.

Eaux de toute espèce.

Les différentes méthodes que nous venons de proposer à l'occasion de la rose et de la fleur d'orange, pourront servir de modèle pour la distillation de toutes sortes de fleurs, excepté les liliacées, dont l'esprit recteur est si volatil, qu'il est impossible de le fixer par aucune espèce de distillation.

Mais si vous avez dessein de travailler sur les plantes odorantes, telles que le thym, l'hysope, la marjolaine, l'absinthe, vous procéderez de la manière suivante:

Emplissez les deux tiers d'une grande cruche de grès, avec les sommités de la plante dont vous vous proposez d'extraire l'odeur; faites bouillir, dans une assez grande quantité d'eau commune, d'autres branches ou sommités de la même plante; après quelques bouillons, versez la décoction dans votre cruche, de manière que les plantes y trempent à l'aise, mais sans excès. Cette proportion doit vous servir de règle pour la quantité d'eau commune que nous avons spécifiée en parlant de la décoction; faites durer l'infusion deux jours, tout au plus; après ce tems, distillez au feu nu; ne tirez pas jusqu'à siccité, vous

vous risqueriez de faire brûler la plante au fond de la cucurbite ; ne retirez donc qu'environ la moitié de l'eau que vous aurez ajoutée à vos plantes.

Si vous voulez que votre premier produit soit plus aromatique, il faudra, après la première distillation, démonter l'alambic, jeter comme inutile ce qui restera dans la cucurbite, la remplir, jusqu'à moitié, de nouvelles branches ou sommités de la plante sur laquelle vous travaillez, verser par-dessus l'eau aromatique de votre première distillation, et en commencer une seconde ; vous obtiendrez, au moyen de celle-ci, une eau très-odorante ; et si la plante, objet de votre travail, contient une certaine quantité d'huile essentielle, elle ne manquera pas de surnager dans le récipient ; et si vous en êtes curieux, vous pourrez la séparer selon l'art, et la conserver à part dans un flacon bien bouché.

On peut par le même moyen distiller des eaux de toutes les herbes odorantes, particulièrement de celles qui servent à la cuisine, ce qui peut devenir d'une grande ressource pour l'hiver où ces plantes deviennent fort rares. Pour obtenir ces eaux capables de suppléer au persil, au cerfeuil, à la pimprenelle, etc., emplissez les deux tiers

d'une cruche avec du persil, par exemple; il en est de même des autres plantes potagères; faites bouillir, dans une quantité convenable d'eau commune, beaucoup d'autre persil, pour en retirer une forte teinture; coulez la décoction et versez-la sur le persil que vous aurez jeté dans la cruche; faites durer l'infusion pendant vingt-quatre heures ou deux jours, tout au plus; distillez au feu nu, avec l'attention de ne pas le pousser trop fort pour ne pas brûler l'herbe contenue dans la cucurbite. Après une première distillation, cohobez, ayant soin de remettre à chaque fois de nouvelles herbes avec votre eau nouvellement distillée; après trois ou quatre cohobations, vous aurez une eau plus odorante et plus propre aux assaisonuemens que les herbes mêmes.

Pour dissiper le goût d'empyreume que vos eaux odorantes pourront avoir contracté, il faudra les exposer quelques jours au soleil dans des bouteilles bouchées d'un simple papier.

Esprit ardent de Roses.

On peut compter deux sortes d'eaux spiritueuses odorantes. Celles qui sont inflam-

mables par elles-mêmes, sans mélange d'aucune autre substance, et celles qui ne le sont que par l'addition d'un esprit ardent quelconque, mais d'une espèce différente. Nous commencerons par donner un exemple des premières, mais nous nous étendrons un peu davantage en parlant des secondes.

Pour tirer l'esprit ardent des roses, prenez vingt livres de cette fleur; il faut choisir celles dont nous avons déjà parlé, et que l'on nomme la rose pâle, simple; écrasez-la, sans l'éplucher, dans un mortier de marbre, vous en formerez comme une pâte, étendez cette pâte, couche par couche, avec du sel marin, dans une très-grande cruche de grès, ou dans deux, si une n'est pas suffisante, c'est-à-dire que vous saupoudrerez chaque couche de pâte de roses, d'un demi-doigt de sel commun ou environ; pressez vos couches les unes sur les autres, le plus qu'il sera possible, bouchez bien votre cruche avec un bouchon de liége trempé dans la cire jaune fondue, recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore, portez votre cruche à la cave, et oubliez-la pendant six semaines ou deux mois; après ce tems, débouchez la cruche; si elle exhale une odeur forte et vineuse, la fermentation sera à son point;

si vous n'y trouvez pas cette odeur, jetez dans votre cruche un peu de levure de bière, et si vous n'en avez pas, prenez du levain ordinaire, qui sert à faire le pain ; je vous conseillerais même, pour plus grande sûreté, de mettre ou la levure ou le levain parmi vos roses, au moment que vous les pilez, vous seriez plus sûr, par ce moyen, d'exciter la fermentation, sans laquelle vous n'obtiendrez jamais un atome d'esprit ardent. Mais quand vous serez parvenu à exciter une fermentation bien vive, vous pourrez compter sur le succès de votre opération. Prenez pour lors huit ou dix livres de votre pâte de rose fermentée, mettez-la dans une cucurbite ordinaire, adaptez le réfrigérant, etc., et distillez au bain-marie et à un feu assez vif. Prenez garde à la liqueur qui sortira ; vous continuerez un feu toujours égal, tant qu'elle vous paraîtra sensiblement spiritueuse ; mais sitôt qu'elle commencera à ne plus annoncer d'esprit, cessez la distillation. Vous distillerez de même le reste de votre pâte, si vous n'avez pas employé le tout à la première distillation, mêlant chaque fois tous les produits ensemble. Quand vous aurez achevé de distiller tout ce que vous avez de pâte de rose fermentée, vous ver-

serez tous vos produits dans un alambic de verre; vous placerez cet alambic au bain de sable, ou au bain-marie, et vous distillerez à petit feu; l'esprit ardent sortira d'abord pur et très-exalté. Prenez garde au moment que le phlegme commencera à monter, afin de conserver votre esprit ardent dans toute sa force.

On peut faire, selon ce procédé, toutes sortes d'esprits ardens; mais je ne le conseille pas, l'ouvrage est trop pénible, et je ne vois pas que ces sortes d'eaux spiritueuses aient des avantages bien marqués sur les eaux spiritueuses dont nous allons parler.

Eau de Lavande.

Il y a deux espèces de lavande, la lavande mâle et la lavande femelle; elles ont toutes deux les mêmes propriétés et les mêmes vertus, mais on se sert plus communément de la seconde espèce, parce qu'elle est plus aromatique, et que son parfum est plus agréable. On en borde les plates-bandes des jardins, particulièrement des potagers, ce qui produit un très-bon effet par l'odeur douce et agréable que cette bordure répand

dans l'air. D'ailleurs cette fleur offre l'utile aussi bien que l'agréable, par les propriétés médicales qui la distinguent. Nous en parlerons avec un peu plus d'étendue lorsque nous donnerons la manière d'extraire son huile essentielle ; nous nous contenterons de parler ici de son esprit aromatique.

Rien n'est si aisé que de faire une eau spiritueuse de lavande telle qu'on la vend chez le commun des parfumeurs. On infuse un peu de fleurs de lavande dans l'eau-de-vie, on la distille, et tout est dit; mais pour la faire excellente, il faut un peu plus de soins et de dépenses.

Emplissez une cruche de grès d'une grandeur proportionnée à la quantité d'esprit de lavande que vous voulez faire ; emplissez cette cruche jusqu'aux deux tiers, de fleurs de lavande grossièrement épluchées, pourvu qu'il ne reste ni feuilles ni tiges, cela suffit; versez sur cette fleur de l'esprit-de-vin parfaitement rectifié ; vous laisserez le tout en infusion pendant huit jours, moins même si vous êtes pressé, après quoi vous distillerez au bain-marie à gouttes très-précipitées. Vous retirerez presqu'autant d'esprit de lavande, que vous aurez employé d'esprit-de-vin. Si vous trouvez que votre produit

ne sent pas assez la lavande, vous pourrez le rectifier par une seconde distillation que vous conduirez exactement comme la première, c'est-à-dire, que vous verserez votre esprit de lavande que vous ne trouvez pas assez aromatique sur une quantité raisonnable de nouvelle lavande; après quelques jours d'infusion, vous verserez le tout dans un alambic, vous le placerez au bain-marie, et vous distillerez jusqu'à siccité et à gouttes précipitées. Après cette seconde distillation vous pourrez vous flatter d'avoir une eau de lavande parfaitement odorante et très-spiritueuse.

On pourra distiller de même l'esprit d'absinthe, de sauge, de myrte, de thym, de basilic, de camomille, de roses, de fleurs d'orange, etc.

Eau de Cologne.

Esprit-de-vin rectifié, vingt-six livres; esprit de romarin, sept livres; eau de mélisse composée, quatre livres et demie; essence de bergamote, six onces; néroli, trois gros; essence de cédrat, demi-once; essence de citron, six gros; essence de romarin, deux gros.

On met toutes ces substances dans une grosse bouteille, ou dans un flacon avec un bouchon de cristal; on agite le mélange, et l'eau est faite.

Si l'on veut que cette eau soit plus délicate, il faut la rectifier au bain-marie, à petit feu, pour tirer toute la liqueur à deux pintes près.

Eau pour les dents.

Cannelle, deux onces; girofle, six gros; cresson d'eau, six onces; écorce récente de citron, une once et demie; roses rouges, une once; cochléaria, demi-livre; esprit-de-vin rectifié, trois livres.

On concasse ce qui est à concasser; on coupe grossièrement le cresson et le cochléaria; on fait macérer le tout dans l'esprit-de-vin pendant vingt-quatre heures, dans un vaisseau clos; on distille ensuite au bain-marie jusqu'à siccité; après quoi on rectifie cette liqueur au bain-marie.

Cette eau fortifie les gencives; on s'en sert pour se laver la bouche : on l'emploie seule ou mêlée avec de l'eau.

Eau de la Reine d'Hongrie.

On appelle de ce nom l'esprit-de-vin imprégné de l'esprit recteur du romarin.

Tout le monde connaît le romarin; dans les régions méridionales de l'Europe, les bois en sont remplis; il est un peu plus rare dans les pays septentrionaux. On a été persuadé pendant fort long-tems que la fleur de cet arbrisseau avait infiniment plus de vertu que le reste de la plante; on est maintenant détrompé sur cet article. L'expérience a fait connaître que les sommités de la plante, ainsi que les feuilles, fournissaient autant et plus d'esprit recteur que la fleur même.

Emplissez une cucurbite de fleurs, de feuilles et de sommités de romarin jusqu'aux deux tiers à peu près, et plutôt moins que plus; versez par-dessus de l'esprit-de-vin rectifié de manière qu'il surpasse le romarin d'environ un bon doigt; couvrez la cucurbite de son chapiteau, placez l'alambic au bain-marie, et distillez fort lentement; si votre esprit-de-vin est tel qu'il doit être, c'est-à-dire, parfaitement rectifié, vous retirerez à peu près la même quantité d'esprit

aromatique, que vous rectifierez, si vous le jugez à propos, de la manière que nous avons dit dans l'article précédent en parlant de l'eau de lavande, c'est à peu près le même procédé.

L'eau de la reine d'Hongrie était autrefois très-célèbre. On la donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à une drachme dans du vin ou dans quelque eau analogue à l'indisposition que l'on ressent. On peut aussi dans certains cas en respirer quelques gouttes par le nez, et en mettre des compresses sur les tempes et sur les sutures du crâne. On se sert du même appareil dans le cas de rhumatisme, de contusions, de fluxions, de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue, et dans les oreilles, pour le soulagement des maux auxquelles elles sont sujettes.

Esprit de Cédrats.

Nous avons déjà parlé de l'extraction de l'esprit de cédrats dans le cours de cet ouvrage; mais comme il ne s'agissait pour lors que d'une préparation relative au goût, nous n'avons pas cru devoir donner alors le procédé relatif à l'odorat; ces deux procédés sont à peu près les mêmes pour le fond; ce-

pendant comme celui qui concerne l'odorat a pour objet une quantité beaucoup plus considérable d'esprit recteur, il suppose quelques changemens dans la manipulation et dans les doses, et c'est l'instruction que nous nous proposons de donner dans cet article, que l'on pourra appliquer aux préparations de tous les esprits ou eaux odorantes simples, dont nous donnerons la liste à la fin de ce même article.

Prenez douze beaux cédrats, enlevez-en les zestes avec un couteau, c'est-à-dire, toute la partie jaune de l'écorce jusqu'au blanc, jetez ces zestes, à mesure que vous les enlevez, dans deux pintes d'esprit-de-vin parfaitement rectifié, laissez-les en macération pendant huit jours dans un lieu tempéré et dans un vaisseau de verre ou de grès parfaitement clos; au bout de ce tems, versez votre infusion dans une cucurbite, adaptez le réfrigérant, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité, après quoi redistillez l'esprit de cédrats que vous venez d'obtenir à un feu très-doux jusqu'à ce que vous ayez retiré les cinq sixièmes de votre premier produit; retirez alors le matras, vous y trouverez un esprit de cédrats que vous exposerez quelques jours au soleil dans le matras même bouché légè-

rement d'un papier, pour lui faire perdre le peu d'empyreume qu'il pourrait avoir contracté; après cela vous le mettrez dans des flacons qui ferment bien, au moyen de leurs bouchons de cristal.

Vous pourrez distiller de même l'esprit de citron, d'écorce d'orange et tous les fruits aromatiques de la même espèce, en observant qu'il faudra augmenter la dose des zestes proportionnellement au parfum qu'ils exhalent; ainsi, au lieu des zestes de douze cédrats seulement pour deux pintes d'esprit-de-vin, il faudra prendre les zestes de trente citrons pour la même quantité d'esprit-de-vin; en général, plus on mettra de substance aromatique en infusion dans l'esprit-de-vin, et plus l'esprit que l'on recueillera après la distillation sera odorant.

Vous observerez le même procédé pour obtenir l'esprit de cannelle, de girofle, de muscade, de coriandre, de carvi, de fenouil, d'anis, etc., ayant soin de les concasser dans un mortier de marbre avant que de les mettre en infusion dans l'esprit-de-vin, que vous continuerez au moins pendant huit jours; vous les distillerez ensuite au bain-marie, et vous les rectifierez dans un alambic de verre et au bain de sable.

Eau de Mélisse composée.

L'eau de mélisse, vulgairement appelée eau des carmes, soutient depuis long-tems sa célébrité par les effets salutaires qu'elle produit; quand elle est faite avec soin, elle est non-seulement odorante, mais encore très-médicale. Comme elle est fort compliquée dans sa composition, il ne faut point être surpris si l'on en trouve de si différentes l'une de l'autre. Beaucoup de gens n'étant pas propriétaires du véritable secret, ne font que des à peu près; d'autres, qui ont peut-être eu ce secret, y ont fait des changemens arbitraires; les uns pour épargner la dépense, les autres pour exclure certains ingrédiens très-salutaires en eux-mêmes, mais qui en altéraient un peu l'odeur du côté de l'agrément. J'ai même lu dans des ouvrages fort estimés des recettes de fantaisie, substituées sañs scrupule à la véritable.

Prenez demi-livre de cannelle, six onces de cardamomum avec leurs gousses, six onces d'anis vert, quatre onces de clous de girofle, huit onces de coriandre; concassez ces aromates dans un mortier de marbre, et jetez-les dans une cruche de grès; ajoutez

l'écorce de huit citrons, un litron de baies de genièvre écrasées, douze poignées de mélisse, lorsqu'elle est dans toute sa force, six poignées de sommités de romarin, autant de sauge, autant d'hysope, autant d'angélique, dont vous prendrez simplement les côtes et non les feuilles, ni la graine, ni la racine; marjolaine et thym, de chacun six poignées, de l'absinthe une demi-poignée; hachez toutes ces plantes, mettez-les dans la cruche de grès, versez sur vos drogues seize pintes d'eau-de-vie, et faites durer l'infusion huit jours; versez pour lors le tout dans un alambic de métal, et distillez au bain-marie, vous en retirerez d'abord dix pintes, que vous rejeterez dans la cucurbite, continuant toujours votre feu au même degré; peu après vous le diminuerez de façon que l'eau aromatique ne tombe plus dans le récipient qu'à gouttes précipitées; vous continuerez votre distillation de la sorte jusqu'à ce que vous ayez retiré sept pintes; changez pour lors de récipient, vous pourrez encore retirer une pinte ou deux d'une eau foiblement spiritueuse, mais qui ne sera pas sans quelque vertu. Il faudra rectifier les sept pintes que vous avez d'abord retirées; pour cet effet vous les verserez dans une

cucurbite d'étain; vous placerez la cucurbite au bain-marie, vous y adapterez le chapiteau et le récipient, et vous distillerez à un feu très-doux; après avoir retiré les cinq sixièmes des sept pintes, vous laisserez éteindre le feu, vous exposerez votre produit au soleil pour lui faire perdre le goût d'empyreume, ou bien vous plongerez pendant six ou sept heures le matras dans de la glace pilée, parmi laquelle vous mêlerez un tiers de sel marin, après quoi vous verserez votre eau de mélisse dans des flacons convenables.

Si vous voulez faire une eau de mélisse d'une odeur plus gracieuse que la précédente, mais moins salutaire peut-être, prenez quatre onces de zestes de citrons; muscade, deux onces; coriandre, huit onces; girofle, deux onces; cannelle, deux onces; racine sèche d'angélique, une once; concassez et pilez bien toutes ces drogues; mélisse citronnée, en fleurs et récente, une livre; coupez-la par petits brins menus, et mettez toutes ces drogues en macération pendant cinq ou six jours dans huit livres d'esprit-de-vin très-rectifié; après ce tems, versez votre infusion dans un alambic de métal, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité; vous retirerez

huit livres d'esprit aromatique, qu'il faudra rectifier au bain-marie dans un alambic de verre; vous ne retirerez, à cette seconde distillation, que sept livres d'eau de mélisse, que vous plongerez dans un mêlange de glace pilée, et de sel marin pendant sept ou huit heures, après quoi vous mettrez votre eau de mélisse dans des flacons qui aient leur bouchon de cristal.

L'eau de mélisse est fort estimée : on la dit souveraine dans les vapeurs, dans les coliques, etc., enfin, cette eau s'est acquise une réputation égale et même supérieure à celle de la reine d'Hongrie; elle est préférée dans une infinité de circonstances. On en donne par cuillerée ou pure ou mêlée dans un verre d'eau, suivant l'état de la personne affligée.

Eau Vulnéraire.

L'eau vulnéraire a eu le sort de l'eau de mélisse, c'est-à-dire qu'on y a ajouté ou retranché selon le caprice ou les vues particulières de chaque artiste; les uns font infuser leurs plantes dans l'eau, les autres dans du vin blanc, quelques-uns dans l'eau-de-vie.

Prenez

Prenez des feuilles récentes de sauge, d'angélique, d'absinthe, de sariette, de fenouil, de mentastrum, d'hysope, de mélisse, de basilic, de rhue, de thym, de marjolaine, de romarin, d'origan, de calament, de serpolet, de fleurs de lavande, quatre onces de chacun de ces plantes. On coupe grossièrement toutes ces plantes : on les met infuser pendant dix à douze heures dans l'esprit-de-vin : on procède ensuite à la distillation au bain-marie pour tirer toute la liqueur spiritueuse. On la conserve dans une bouteille qui bouche bien. C'est ce que l'on nomme eau vulnéraire spiritueuse et eau d'arquebusade.

Si l'on emploie de l'eau en place d'esprit-de-vin, on obtient l'eau vulnéraire à l'eau, qui est blanche, laiteuse, sur laquelle surnage un peu d'huile essentielle qu'on sépare; on la nomme essence vulnéraire.

Enfin, si l'on emploie du vin blanc ou du vin rouge, en place d'eau ou d'esprit-de-vin, on obtient l'eau vulnéraire au vin, qui est plus agréable que celle que l'on prépare avec de l'eau.

Eau Vulnéraire rouge, par infusion.

Si l'on fait infuser seulement, et sans distiller dans de l'eau-de-vie, toutes les plantes qui entrent dans l'eau vulnéraire spiritueuse, cela forme l'eau vulnéraire rouge par infusion. Elle a les mêmes vertus que la précédente; elle s'emploie de la même manière.

Comme l'eau vulnéraire distillée est extraordinairement spiritueuse, il faudra bien se donner de garde de l'appliquer toute pure sur les plaies. Il faudra donc la tempérer par une quantité proportionnée d'eau commune; on prendra la même précaution lorsqu'on l'emploiera pour l'usage intérieur.

Eau de Miel odorante.

Pour distiller l'eau de miel odorante, prenez trois livres d'esprit-de-vin rectifié, huit onces de miel blanc, autant de coriandre concassée, trois gros de vanille, une once de zestes de citrons récens, six gros de girofle, quatre gros de muscade, autant de stirax calamite, autant de benjoin, cinq onces d'esprit de rose, autant d'esprit de fleur d'orange. Vous ferez ces sortes d'esprits

selon le procédé que nous avons indiqué pour faire l'esprit de lavande. Ayant concassé toutes les drogues qui sont susceptibles de cette préparation, vous mettrez le tout infuser dans l'esprit-de-vin, l'esprit de rose et l'esprit d'orange; après trois ou quatre jours de macération, vous verserez le mélange dans une cucurbite de métal, vous distillerez au bain-marie, vous rectifierez cette première distillation, et vous en retirerez à peu près une quantité égale à celle d'esprit que vous aurez employé.

Eau de Bouquet, etc.

Une once d'eau de miel odorante, deux onces d'eau sans-pareille, dont nous donnerons la recette immédiatement après celle-ci; eau de jasmin, quatre gros et demi; eau de girofle, une demi-once, autant d'eau de violette; de souchet long, deux gros, autant d'eau de lavande; dix gouttes d'esprit de néroli (c'est de l'esprit de fleur d'orange); mêlez toutes ces liqueurs ensemble dans un flacon qui ferme bien avec un bouchon de cristal, et elle sera faite; elle n'exige, ni distillation, ni rectification, et elle est charmante pour l'odeur. Nous allons donner tout

de suite, et par ordre, la façon de faire les autres eaux qui entrent dans cette composition.

Eau Sans-Pareille.

Prenez six livres d'esprit-de-vin rectifié ; deux gros et demi d'huile essentielle de bergamote, une demi-once d'huile essentielle de citron, deux gros d'huile essentielle de cédrats, eau de la reine d'Hongrie, huit onces ; mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble dans une cucurbite de verre, placez-la au bain de sable, adaptez un chapiteau et un récipient, et distillez à un feu très-doux. Vous retirerez à peu près la même quantité d'esprit-de-vin et d'eau de la reine d'Hongrie que vous y en aurez mis.

Eau de Jasmin.

Cette eau est encore nécessaire pour composer l'eau de bouquet. Pour la faire, vous prendrez une livre d'huile de jasmin, dont vous trouverez la composition ci-après ; vous verserez cette livre d'huile de jasmin sur une demi-livre d'esprit-de-vin, vous secouerez le mélange dans une fiole bien

bouchée, et de toutes vos forces; après cette opération le mélange deviendra trouble et comme laiteux; exposez ce mélange à la gelée, soit naturelle, soit artificielle, l'huile se figera, et l'esprit-de-vin se séparera après s'être emparé de tout l'esprit recteur du jasmin; vous le verserez dans un flacon qui ferme bien avec un bouchon de cristal.

Eau de Girofle.

Prenez une once de clous de girofle, concassez-les grossièrement, faites-les macérer pendant trois ou quatre jours dans une demi-livre d'esprit-de-vin rectifié; versez l'infusion dans une cucurbite de verre, adaptez le chapiteau et le récipient, et distillez au bain-marie jusqu'à siccité. Rectifiez cette première distillation selon l'art, c'est-à-dire, suivant le procédé dont nous avons tant de fois parlé, et conservez votre eau pour l'usage dans un flacon bien bouché.

Eau de Violette.

Cette eau porte le nom de violette, quoique cette fleur n'y entre pour rien. A sa place prenez quatre onces de racine d'iris de

Florence, après l'avoir concassée, mettez-la en infusion dans deux livres d'esprit-de-vin très-rectifié, faites durer l'infusion pendant quinze jours, filtrez-la ensuite par le papier gris, et conservez cette teinture dans un flacon bien bouché. On ne parle point ici de distillation ; c'est que l'esprit recteur de la racine d'iris est si subtil qu'il s'évaporerait entièrement si on l'exposait au feu.

Eau de Souchet.

Prenez quatre onces de souchet long, faites-les macérer dans deux livres d'esprit-de-vin rectifié ; distillez et rectifiez comme nous l'avons dit en parlant du genièvre.

Eau de Calamus Aromaticus.

C'est le même procédé et les mêmes doses que les précédentes.

Toutes les préparations dont nous avons parlé dans cet article ont rapport à l'eau de bouquet ; que l'on juge par-là combien cette eau aromatique doit être odorante, puisque l'eau sans-pareille l'est déjà beaucoup. Je serais presque tenté, après cela, de négliger toutes les autres préparations. Je l'aurais fait

si je n'avais réfléchi que cette eau de bouquet revenant à un prix assez considérable, peu de personnes seront assez sensuelles pour s'en procurer.

Eau odorante Germanique.

Je donne la manière de faire cette eau, parce qu'elle est très-agréable par son parfum, et qu'elle passe pour être très-salutaire par ses propriétés médicales.

Vous commencerez par faire macérer pendant huit jours, et dans deux pintes de bon vinaigre, deux poignées de fleurs de lavande, autant de roses de Provins, autant de roses sauvages ou églantines, autant de fleurs de sureau; pendant le tems de l'infusion, qui sera de huit jours, préparez à part une eau odorante simple selon la recette suivante: Mettez dans une cucurbite de verre l'écorce de trois citrons, deux poignées de marjolaine, deux poignées de muguet, deux poignées de fleur de lavande; vous verserez sur tout cela une chopine, c'est-à-dire, une livre d'eau rose double, et environ deux livres d'eau de rivière; adaptez le chapiteau à la cucurbite, placez-la au bain de sable; adaptez pareillement un matras au bec du chapi-

teau, collez bien les jointures, et laissez les choses dans cette disposition pendant deux jours ; après ce tems, mettez le feu au fourneau, et distillez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de liqueur, cessez, et réservez cette eau pour l'usage suivant :

Prenez du serpolet, de la marjolaine, du basilic, du thym, de chacun une poignée ; de la fleur de lavande, de la rose de Provins, du spic-nard, de l'origan, de chacun trois fortes pincées, de la racine d'iris de Florence, une demi-once, autant de cannelle ; clous de girofle, macis, storax, calamite, benjoin, de chacun trois gros ; du ladanum deux gros ; de l'aspalathe, demi-once ; de l'aloës zoccotorin, demi-gros. Mettez toutes ces drogues mondées, hachées, pilées, concassées, suivant leur nature, dans une cruche de grès, versez par-dessus votre première infusion de vinaigre, ainsi que l'eau odorante simple que vous avez distillée ; ajoutez une pinte de bon vin muscat, remuez bien le tout, et laissez-le en macération pendant quinze jours, après quoi versez votre infusion dans une cucurbite de métal ; une cucurbite de verre vaudrait mieux, mais il serait peut-être difficile d'en trouver une

assez grande ; adaptez le chapiteau, placez l'alambic au bain de sable, ajoutez un matras un peu grand, lutez bien les jointures, et commencez la distillation par un feu d'abord très-modéré; augmentez-le par degré jusqu'à ce que les gouttes se succèdent assez rapidement; les premières gouttes pourront bien n'être qu'un pur phlegme, faites-y attention; en ce cas il faudra les séparer comme inutiles ; mais aussitôt que les gouttes exhaleront une odeur vive et agréable, lutez bien le matras avec le chapiteau, et continuez la distillation jusqu'à l'occurrence d'une pinte et demie ou environ ; séparez cette eau de ce qui sortira ensuite, qui pourra n'être pas mauvais, vous en ferez l'usage qu'il vous plaira.

Rectifiez votre eau odorante dans un alambic de verre selon l'art, vous en retirerez une pinte et quelque chose de plus, que vous conseverez dans des flacons de crystal.

Eau générale.

Mettez en macération dans quinze livres d'esprit-de-vin très-rectifié *les semences* de coriandre, de carvi, de sesch, de cumin, d'anis, de fenouil, d'aneth bien concassées,

et de chacune une once et demie, ensuite les feuilles de marjolaine, de mélisse, de basilic, d'origan, de pouliot, de pouliot de montagne, de romarin, de serpolet, de thym, d'hysope, de sauge, de sariette, de marum, de scordium, de marrube, de menthe de jardin, d'absinthe grande, d'absinthe petite, de tanesie, de matricaire, de dictame de crète, d'abrotanum, de cerfeuil, de cochléaria, de beccabunga, de cresson d'eau; coupez ces plantes bien menues, à la dose de chacune une once; racines de galenga minor, zedoaire, meum, spic-nard, angélique, carline, contrayerva, viperine, impératoire, aunée, iris de Florence, calamus aromaticus, gingembre, benoite, raifort sauvage, fenouil de chaque une once...; de plus, prenez des fleurs de romarin, de lavande, de stœchas arabique, de sureau, d'orange, de giroflée jaune, de camomille romaine, de safran, de chaque espèce trois gros; baies de laurier, baies de genièvre, poivre rond, poivre long, de chaque une once et demie; poivre à queue, macis, muscade, girofle, cardamome, écorce de citron, écorce d'orange, de chaque espèce trois onces, ayant soin de concasser ce qui pourra l'être; bois d'aloës, de cèdre, de sassafras, de santal-citrin de

Rhodes, deux onces; il faudra réduire tous ces bois en copeaux; cascarile, quatre onces; gomme caragne, gomme tacamahaca, myrrhe, benjoin, storax calamite, de chacune une demi-once réduite en poudre; du castor, deux gros; de l'opium, une once.

On commencera par mettre en macération dans l'esprit-de-vin tout ce que l'on pourra se procurer facilement, comme les épices, les gommes, les résines, etc., enfin toutes les drogues que l'on trouve en tout tems; à mesure que les plantes approcheront de leur état de maturité, on les cueillera et on les mettra pareillement en macération dans cette même cruche de grès où l'on aura précédemment mis les drogues, racines, bois, etc. Quand on aura exactement amassé tout ce qui est contenu dans la recette, que la macération continuée un tems considérable sera au point de pouvoir être distillée, vous verserez toute votre infusion dans un alambic de métal suffisamment grand, vous adapterez le réfrigérant, etc., et vous distillerez au bain-marie; ayant retiré tout ce que vous pourrez de plus spiritueux, vous rectifierez ce produit comme nous l'avons enseigné dans les distillations précédentes.

Du Vinaigre.

Nous avons observé que les odeurs se dissiperaient bien vite si on ne les fixait pas en les enveloppant avec des sujets moins volatils que l'esprit recteur qui en est le principe ; nous avons rapporté les procédés prôpres à fixer les odeurs dans l'eau commune ; nous avons pareillement indiqué les moyens de fixer les odeurs dans les esprits ardens, quoique ceux-ci soient d'une nature très-fugace. Il est un autre moyen encore de fixer les odeurs, très-agréable, très-utile et fort étendu, et dont il ne sera pas hors de propos de rapporter les divers procédés; c'est de fixer les odeurs par le vinaigre, c'est-à-dire, par un acide végétal que l'on obtient après le second degré de fermentation ; celui qui succède immédiatement à la fermentation vineuse.

Quoiqu'en général le vinaigre ne soit pas fort rare, il n'est cependant pas fort aisé d'en trouver d'excellent; il arrive même souvent que l'on est exposé à acheter du vinaigre bon en apparence, mais très-dangereux par rapport aux drogues qui sont entrées dans sa composition. On ne sera donc pas fâché de

trouver ici un procédé pour faire un vinaigre bien naturel, bien bon, point trop cher.

Prenez deux muids vides et défoncés d'un côté seulement, placez-les à côté l'un de l'autre; vous poserez et assurerez bien, à la distance d'un pied au dessus du fond, des barres de bois d'un pouce d'épaisseur en tous sens, qui formeront comme une espèce de claie; vous poserez sur cette claie un lit de branches de vigne verte, et par-dessus ce premier lit un autre pareil, mais de rafles de raisin; ces deux couches ou lits seront d'une égale épaisseur, et s'éleveront jusqu'au bord supérieur de chaque tonneau ou muid; dans l'un et l'autre vous verserez le vin dont vous projetez de faire du vinaigre, de manière cependant que l'un des tonneaux soit tout à fait plein, et l'autre à moitié seulement. J'ai oublié de dire qu'il fallait ménager un robinet au bas de chaque tonneau pour faciliter le soutirage de la liqueur de l'un à l'autre, comme nous allons l'expliquer. Les tonneaux étant disposés comme nous l'avons dit, on les laissera sans y toucher pendant trois jours; au bout de ce tems on pourra remarquer dans le tonneau à demi-plein un mouvement très-sensible de fermentation; dans peu elle augmenterait considérablement, mais vingt-

quatre heures après les trois premiers jours on arrêtera cette fermentation en remplissant le tonneau à demi-vide de vin avec la liqueur contenue dans le tonneau plein, qui par ce moyen deviendra à son tour à demi-vide de vin, au moyen de ce changement ; au bout de vingt-quatre heures la fermentation s'annoncera dans ce tonneau comme elle s'était annoncée dans l'autre ; il faudra donc pareillement l'arrêter en soutirant la liqueur du tonneau plein dans celui qui ne l'est qu'à demi. On continuera cette manœuvre toutes les vingt-quatre heures, jusqu'à ce que la fermentation cesse tout à fait dans l'un et l'autre tonneau ; ce qui arrive communément en quinze jours de tems.

Comme cette opération ne peut bien se faire que dans les tems de vendange, cette règle n'est pas sans exception, parce que la température de cette saison varie beaucoup. Dans les années où la chaleur est considérable, c'est-à-dire, égale au vingt-cinquième degré du thermomètre de M. de Réaumur, l'opération se fait en bien moins de tems, et cela, parce qu'il ne faut que douze heures d'intervalle entre chaque soutirage.

Il faut bien se donner de garde de jeter comme inutiles le sarment et les rafles qui

ont servi à une première opération, si on a dessein d'en faire une seconde; comme elles sont abondamment imprégnées d'acide végétal, elles sont plus propres que jamais à servir de levain pour faire de nouveau vinaigre; il suffira de les laver pour les nettoyer d'un dépôt visqueux dont elles se seront chargées pendant le cours de l'opération; étant bien nettes, on les conservera précieusement pour en faire usage en tems et lieu. Il en est de même des tonneaux, et pour les mêmes raisons; ils peuvent servir plusieurs années de suite; ils deviennent même de meilleurs en meilleurs par l'usage.

On conçoit aisément qu'il est très-possible de faire deux sortes de vinaigre par la méthode que nous venons d'enseigner, du vinaigre blanc et du vinaigre rouge; mais il faudra prendre garde de ne pas confondre les espèces de raisins et de vins qui conviennent à chaque espèce de vinaigre. Pour faire du vinaigre blanc il faut choisir des raisins blancs bien mûrs, et se servir de vin blanc; il en est de même du vinaigre rouge; il faudra prendre du vin rouge et des raisins noirs. Que l'on ne s'imagine pas que toutes sortes de vins soient bons pour faire du vinaigre. Non, tout vin gâté qui aurait une mauvaise

odeur ne saurait servir; mais un vin défectueux, trouble, gras, qui n'aura aucun mauvais goût d'ailleurs, et qui sera bien spiritueux, sera très-propre à faire de bon vinaigre ; au lieu qu'un vin très-faible n'en fera jamais que de mauvais.

Si vous êtes curieux d'avoir un vinaigre très-fort et très-concentré, ce qui est fort avantageux et même absolument nécessaire dans quelques-unes des opérations dont nous allons parler, il faudra vous y prendre de la manière suivante : Vous mettrez le vinaigre que vous avez dessein de concentrer dans une grande terrine, vous l'exposerez à l'air pendant une nuit où il gelera bien fort ; le lendemain vous trouverez votre vinaigre en partie gelé et en partie fluide ; vous verserez la partie fluide à part, c'est la plus spiritueuse, la partie condensée ne sera que de l'eau insipide et sans aucun principe. Vous réitérerez ce procédé pendant quelques nuits, et jusqu'à ce que votre vinaigre soit au degré de concentration que vous désirez ; on peut porter ce degré fort loin.

Distillation du Vinaigre.

Puisqu'il est démontré par l'analyse que le

le vinaigre contient une grande quantité de matière extractive et saline qui lui donne des propriétés accidentelles, il est souvent à propos de le séparer de ces matières grossières; il faut pour cet effet avoir recours à la distillation, mais à une distillation un peu différente de celle que nous avons pratiquée jusqu'à présent.

Il ne faudra jamais se servir de vaisseaux de métal dans cette opération, particulièrement de vaisseaux de cuivre, parce que l'acide du vinaigre ne manquerait pas de les corroder, de se charger de particules métalliques, et de devenir par-là très-dangereux. Il faudra donc ne se servir que de cucurbite de verre ou de grès, mais toujours de chapiteau de verre. On peut encore employer à cette opération des cornues de verre. Etant muni d'un alambic convenable, vous prendrez du vinaigre concentré selon la méthode que nous avons proposée dans l'article précédent, ou, si vous n'en avez point de cette espèce, vous pourrez en concentrer sur-le-champ de la manière suivante :

Versez dix pintes de vinaigre dans une grande terrine vernissée, placez cette terrine sur un feu assez modéré pour le faire évaporer lentement; quand il sera diminué de

deux pintes sans avoir bouilli, vous le retirerez du feu, et vous le laisserez un peu refroidir. J'ai averti qu'il ne fallait pas pousser le feu trop vivement, parce que le but de cette opération est de faire évaporer une portion surabondante de phlegme; or, si vous employez un degré de chaleur un peu fort, vous pourriez bien faire évaporer la partie acide du vinaigre, et c'est ce qu'il faut éviter. Votre vinaigre étant suffisamment concentré, vous le verserez dans la cucurbite que vous ne remplirez qu'aux deux tiers; vous la placerez au bain de sable, vous adapterez le chapiteau et le récipient, et vous distillerez à un feu assez modéré pour éviter l'empyreume auquel le vinaigre distillé est fort sujet. Quand cet empyreume n'est point excessif, le vinaigre en perd l'odeur en vieillissant, on peut même la lui faire perdre sur-le-champ; en le plongeant dans un bain de glace pilée, à laquelle on mêle le tiers de sel ou environ. Ayant retiré les cinq sixièmes du vinaigre que vous aviez mis dans la cucurbite, vous laisserez éteindre le feu; ce qui restera au fond de la cucurbite sera d'une acidité et d'une force étonnantes, mais ce résidu ne peut vous servir à rien.

Le vinaigre distillé est à la vérité acide,

mais cet acide est fort balancé par la quantité de particules aqueuses qu'il contient également; il est d'ailleurs privé de la matière saline, extractive, etc., et voilà pourquoi il paraît avoir moins de force que le vinaigre non distillé, qui n'a été dépouillé d'aucun de ses principes. On peut cependant parvenir à donner autant de force au vinaigre distillé qu'à celui qui ne l'a point été, et voici comme on s'y prend. On verse son vinaigre distillé dans une grande terrine, on l'expose à l'air, et pendant toute la nuit d'une forte gelée; le matin on trouve son vinaigre en partie fluide et en partie glacé; on recueille la partie fluide qui a considérablement augmenté de force; la partie glacée n'en est pas tout à fait privée, mais elle est si faible qu'elle n'est pas comparable à l'autre.

Eaux odorantes acéteuses, en prenant pour exemple l'eau de lavande acéteuse.

Au moyen de notre vinaigre distillé, ensuite concentré, on pourra se procurer toutes les mêmes espèces d'eaux odorantes que celles que l'on prépare à l'esprit-de-vin; il est bien vrai que ces eaux odorantes que

je nomme acéteuses ne seront pas, à beaucoup près, aussi agréables que celles qui auront été préparées à l'esprit-de-vin, malgré tous les parfums qu'on pourra lui opposer; à cela près, elles seront très-odorantes et beaucoup moins chères que les autres. Nous prendrons pour exemple de cette préparation l'eau de lavande acéteuse.

Mettez dans une cucurbite de grès ou de verre, la quantité qu'il vous plaira de fleurs de lavande mondées, versez par-dessus assez de vinaigre distillé pour que les fleurs nagent en liberté, et qu'il y ait au-dessous trois bons doigts de vinaigre; placez la cucurbite au bain-marie, adaptez le chapiteau, et distillez à un feu assez vif. Ayant retiré les trois quarts du vinaigre que vous aurez employé, vous démonterez votre alambic; et si votre eau de lavande n'est point assez aromatique, vous pourrez la rectifier, et en y ajoutant de nouvelles fleurs de lavande, vous augmenterez de beaucoup son odeur. Je conseillerais, après la rectification, de placer les bouteilles dans lesquelles vous comptez conserver votre eau odorante, et cela pendant huit ou neuf heures, dans un mélange de glace et de sel pilé.

Les eaux odorantes acéteuses de citron,

de girofle, de fleurs d'orange, en un mot, toutes les eaux dont nous avons parlé ci-devant, se préparent de même.

Vinaigre radical, Esprit de Vénus, ou Acide acétique.

Je ne puis me dispenser de parler ici de l'esprit de Vénus; c'est une préparation de vinaigre supérieure à toutes les autres, non-seulement parce que la liqueur qui en résulte tient un rang distingué dans la sphère de l'odorat, mais encore parce qu'elle peut être utile dans une foule de circonstances. Cette préparation suppose des soins, de la dépense, de la pratique, de l'intelligence dans l'artiste; or, il en est fort peu qui veulent se donner la peine de l'entreprendre ou d'en risquer les frais. On ne me saura donc pas mauvais gré si je donne ici toutes les circonstances du procédé au moyen duquel j'ai toujours eu la satisfaction de réussir.

1°. Prenez deux livres de vert-de-gris, que vous romprez en petits morceaux gros comme une aveline, vous les jeterez dans deux matras de trois pintes chacun, autant dans l'un que dans l'autre, vous verserez par-dessus du vinaigre distillé jusqu'à ce qu'il

surnage le vert-de-gris, de quatre travers de doigt; vous placerez vos matras dans un bain de sable à un ſeu très-doux de quelques charbons seulement; vous les y laisserez pendant deux jours et deux nuits, ayant soin de les remuer de tems en tems, après quoi vous les retirerez du feu, et vous les laisserez en repos pendant un jour. Les matières les plus pesantes ne manqueront pas de se précipiter au ſond du matras; pour lors il vous sera facile de décanter la liqueur colorée qui surnagera; c'est ce qu'on appelle la teinture de Vénus. Vous verserez de nouveau vinaigre sur le sédiment qui sera resté dans vos matras, vous le placerez au bain de sable, comme vous avez déjà fait, vous décanterez la teinture de Vénus après deux jours d'infusion, et vous réitérerez ces manipulations jusqu'à ce qu'il ne reste au ſond du matras qu'une matière sur laquelle le vinaigre n'agira plus.

2°. Filtrez votre teinture de Vénus par le papier gris, avec la précaution de garnir l'entonnoir d'un linge plié en quatre en ſorme de chausse, pour empêcher que le papier ne crève. Vous retirerez cinq à six pintes de teintnre de Vénus parſaitement belle et bien limpide.

3°. Versez cette teinture dans un ou deux alambics de verre relativement à leur capacité ; distillez au bain de sable jusqu'à ce que vous en ayez retiré les deux tiers. Ce vinaigre sera bien blanc et bien concentré, et pourra vous servir à tel usage qu'il vous plaira. Laissez alors éteindre le feu ; attendez pour retirer vos vaisseaux qu'ils soient bien refroidis, de crainte que la fraîcheur de l'air ne les fasse casser.

4°. Les vaisseaux étant au point de refroidissement convenable, ôtez le chapiteau, et versez dans une terrine vernissée ce qui se trouvera dans la cucurbite ; portez la terrine à la cave, oubliez-la pendant trois jours, après lesquels vous décanterez ce qui surnagera, et vous trouverez au fond et aux parois de la terrine de très-beaux cristaux semblables à l'émeraude ; amassez-les proprement, faites-les sécher à une chaleur extrêmement douce, er réservez-les pour l'usage que nous dirons. Remettez ce qui vous restera de teinture de Vénus dans la terrine, faites-la évaporer d'un bon tiers sur le feu, enlevez une espèce d'écume qui se formera pendant l'évaporation, et jetez-la comme inutile. Quand vous verrez paraître une petite pellicule sur la surface, assez semblable à de

petites écailles, retirez votre terrine, portez-la à la cave, comme vous avez fait la première fois, et opérez toujours de même jusqu'à ce que toute votre teinture soit convertie en cristaux ; quand je dis toute, il faut en excepter une espèce d'eau-mère qui paraît vers la fin d'une consistance sirupeuse très-épaisse, et qui ne se cristallise jamais ; vous en formerez des boulettes que vous joindrez à vos cristaux, parce que cette espèce d'eau-mère est extraordinairement acide.

5°. Prenez ensuite tous vos cristaux ; mettez-les dans une cornue de verre assez grande pour que le tiers en demeure vide, placez-la au bain de sable ; commencez par un feu fort doux pendant une heure, poussez-le ensuite très-vivement ; quand vous verrez paraître la première goutte au bec de la cornue, examinez si elle est faible ou pénétrante ; si ce n'est que du phlegme, laissez-le s'écouler jusqu'à ce que les gouttes qui sortiront aient acquis une certaine force ; alors adaptez et lutez bien un demi-ballon à la cornue, continuez la distillation jusqu'à ce que vous n'aperceviez plus rien sortir ; laissez éteindre le feu, délutez le ballon, vous y trouverez environ huit onces d'esprit de Vénus.

Attendez jusqu'au lendemain pour retirer la cornue, dans laquelle vous trouverez environ une demi-livre de poudre de couleur brune tirant sur le rouge ; ce n'est point autre chose que du cuivre qui a perdu son brillant métallique. Si vous êtes curieux de le ramener sous sa forme primitive, vous le pourrez aisément en vous servant d'un flux réductif. Mais ceci est étranger au but que nous nous sommes proposé. Revenons donc à notre esprit de Vénus que vous verserez du ballon dans un flacon de cristal qui bouche bien. Cette liqueur est peut-être la plus pénétrante que je connaisse; il suffit d'ôter le bouchon du flacon où elle se trouve pour remplir de son odeur tout un appartement; et si l'on s'avise de porter le flacon ouvert proche du nez ; il pénètre au cerveau avec beaucoup de vivacité. On peut encore préparer ce vinaigre radical, ou esprit de Vénus, par un procédé plus simple.

A cet effet on pulvérise des cristaux de verdet (acétate de cuivre), on introduit la poudre dans une cornue de grès, qui communique à un récipient tubulé par une alonge; on adapte au récipient un tube recourbé qui plonge dans l'eau.

On échauffe peu à peu la cornue, en aug-

mentant le feu par degrés. L'acétate de cuivre se décompose, l'acide acétique passe dans le récipient; il y a deux produits distincts qu'il faut séparer; le premier est moins fort que le deuxième, c'est de l'eau chargée d'acide acéteux; celui qui vient après, a une odeur extrêmement forte, et se trouve coloré par de l'oxide de cuivre; on distille de nouveau dans une cornue de verre, afin d'avoir l'acide très-blanc. Cette liqueur est le meilleur remède que l'on puisse employer dans les cas d'évanouissement, d'apoplexie, de léthargie, etc. C'est pour la faire servir plus commodément à cet usage qu'on la déguise sous la forme d'un sel que l'on nomme mal à propos sel volatil de vinaigre. Voici comme on le prépare :

Choisissez de très-petits cristaux de tartre vitriolé desquels vous séparerez tout ce qui sera en poudre, mettez-les dans un flacon, et imbibez-les avec une suffisante quantité d'esprit de Vénus rectifié.

Des Ethers.

On peut faire avec l'esprit de Vénus un très-bon éther, que l'on nomme éther acétique. Voici la manière d'opérer :

On prend une cornue tubulée, dans laquelle on introduit environ une livre d'acétate de cuivre (cristaux de verdet) réduit en poudre; on pose la cornue sur un bain de sable, et l'on y adapte une alonge et un ballon tubulé; de la tubulure part un tube qui plonge dans un flacon qui contient un peu d'alcool. L'appareil ainsi monté, on fait un mélange de parties égales d'alcool et d'acide acétique. Quand le mélange est entièrement froid, on le verse peu à peu dans la cornue, à l'aide d'un tube recourbé, terminé par un petit entonnoir. L'on échauffe ensuite la cornue avec précaution jusqu'à l'ébullition, que l'on soutient au même degré jusqu'à ce que le mélange soit presqu'à siccité. Le produit du récipient est un éther qui est un peu acide, et qu'on obtient entièrement pur en le rectifiant plusieurs fois sur de la potasse.

Ether sulfurique.

L'éther sulfurique, autrefois vitriolique, est la plus ancienne de toutes ces préparations, et d'une plus grande utilité. Pour le préparer, on met dans une cornue une certaine quantité d'alcool, sur laquelle on verse peu à peu

poids égal d'acide sulfurique concentré ; on remue et on agite le mélange pour que la cornue ne casse point par la chaleur qui en résulte ; on place la cornue sur un bain de sable chauffé ; on y adapte une allonge et un ballon, ou deux grands ballons plongeant dans des terrines pleines d'eau froide ; il faut en outre, pendant l'opération, avoir attention de rafraîchir le premier ballon avec des linges mouillés. Lorsque l'appareil est monté et luté, on porte le mélange à l'ébullition ; lorsque la température est élevée à soixante-dix-huit degrés, la liqueur entre en ébullition, il se produit un fluide qui se condense par le froid en une liqueur blanche, légère et odorante, qui, à cause de ses propriétés, a reçu le nom d'éther. En conduisant artistement l'opération, il ne se développe aucun gaz permanent, jusqu'à ce que la moitié environ de l'alcool soit convertie en éther.

Si dès que l'acide sulfureux se manifeste, on change de récipient, on observe qu'il ne se forme plus d'éther mais de l'huile douce, du vin, de l'eau, de l'acide acéteux, et point d'acide carbonique.

On rectifie cet éther sur de la magnésie, l'on sépare la première moitié de ce pro-

duit, on obtient l'éther le plus suave et le plus rectifié.

L'éther est souverain dans les affections du genre nerveux, il est par conséquent anti-spasmodique, calmant. Il est bon dans les indigestions, dans les coliques, particulièrement celles de l'estomac. On peut l'administrer dans le spasme, dans les faiblesses, etc., la dose en est depuis quinze gouttes jusqu'à soixante sur un morceau de sucre.

Des Huiles essentielles.

On met dans un grand alambic de cuivre étamé environ quarante livres de lavande, thym, etc., récemment cueillis et en fleurs, avec une suffisante quantité d'eau pour que les plantes soient parfaitement baignées par l'eau. On lute le chapiteau à la cucurbite, et le serpentin au bec du chapiteau : on remplit d'eau le réfrigérant et le serpentin : on ajuste un grand récipient pour recevoir la liqueur qui doit distiller, ou pour plus de commodité on se sert d'un récipient de verre long, étroit par le haut et large par le bas, fait à peu près comme une poire alongée : au ventre de ce vaisseau on a soudé une tube de verre fait en S par le haut, qui s'élève jusqu'à deux

ou trois pouces au-dessous de son orifice, et qui produit l'effet d'un siphon. Voyez la planche de l'alambic. Avant de placer ce vaisseau au bec du serpentin, il faut le remplir d'eau pure ou d'eau distillée de la même plante jusqu'au-dessus de l'ouverture. L'eau seule sort par ce tube à mesure qu'elle distille, tandis que l'huile reste nageante dans la partie supérieure de ce vaisseau. Si ce vaisseau ne contenait pas d'abord une certaine quantité d'eau, une partie de l'huile qui vient dans le commencement de la distillation, s'introduirait dans le tube et passerait avec l'eau distillée. Ce vaisseau est très-commode pour la distillation des huiles essentielles qui nagent sur l'eau, en ce qu'on n'est pas obligé de changer le récipient continuellement parce qu'il ne peut jamais se remplir entièrement : l'huile essentielle occupe toujours la partie supérieure, tandis que l'eau qui distille s'écoule à mesure par le bec du siphon : on place sous le siphon une terrine ou seau pour recueillir l'eau odorante; mais si l'huile essentielle qu'on distille est pesante, qu'elle aille au fond de l'eau, alors il faut se servir d'un récipient ordinaire. Lorsque tout est ainsi disposé, on procède à la distillation par un feu gradué qu'on augmente jusqu'à ce que la liqueur soit

bouillante. On l'entretient dans cet état jusqu'à ce que la distillation soit finie, ce que l'on reconnaît lorsque l'eau cesse d'être laiteuse et qu'il ne passe plus d'huile essentielle.

Les premières portions de liqueur qui distillent sont quelquefois blanches, laiteuses et quelquefois sans couleur. Cela dépend de la manière dont on a administré le feu. Cette première portion est très-aromatique, elle est chargée d'une grande quantité d'esprit recteur. C'est lui qui fait fonction de liqueur spiritueuse et qui dissout une portion d'huile essentielle qui l'unit à l'eau et qui lui donne la couleur laiteuse. Lorsque cette liqueur s'élève, il se dégage une prodigieuse quantité d'air et de vapeurs très-raréfiées qui feraient rompre le récipient si on le lutait trop exactement. Immédiatement après cet esprit recteur, il s'élève des vapeurs qui se condensent dans le chapiteau de l'alambic et dans le serpentin, et qui viennent se rassembler dans le récipient. Cette liqueur est blanche, laiteuse, elle entraîne avec elle une certaine quantité d'huile essentielle qui se sépare et vient nager sur l'eau distillée. On continue la distillation jusqu'à ce que cette huile cesse de passer; alors on la sépare en versant toute

la liqueur à plusieurs reprises dans un entonnoir de verre qu'on bouche avec un doigt; on laisse couler l'eau dans une bouteille; lorsque l'huile est rassemblée, on la met à part dans un flacon qu'on bouche bien.

On prépare de la même manière toutes les huiles essentielles des végétaux et de leurs parties : on les distille à feu nu, même les fleurs les plus délicates, telles que celles de romarin, de marjolaine, de menthe, de camomille, de fleurs d'orange, etc.

Lorsqu'on distille les plantes aromatiques à dessein d'obtenir leurs huiles essentielles, il convient de tenir toujours tiède l'eau du réfrigérant, parce que, lorsqu'on rafraîchit entièrement et subitement le chapiteau de l'alambic, le froid se communique jusque dans l'intérieur de la cucurbite, la distillation s'arrête en grande partie, l'huile essentielle cesse de monter sur-le-champ, et elle ne commence à distiller que lorsque l'eau du réfrigérant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en est pas de même du serpentin; la fraîcheur de l'eau qu'il contient ne se communique jamais jusque dans l'alambic: on peut lorsqu'il est nécessaire, le rafraîchir subitement. Les vapeurs qu'ils renferment ne rétrogradent jamais; mais lorsqu'il distille une huile

huile essentielle qui a la propriété de se figer par le froid comme l'huile d'anis, par exemple, il est bon de ne point rafraîchir entièrement ni l'eau du serpentin, ni l'eau du réfrigérant, et de l'entretenir toujours tiède, sans quoi l'huile en se figeant boucherait le serpentin et le ferait crever avec danger.

La quantité d'huile essentielle que les végétaux fournissent n'est jamais la même toutes les années, quoiqu'on les prenne dans le même état de maturité : ces différences viennent de plus ou moins de sécheresse des années.

Les plantes, dans les années où les pluies ont été peu abondantes fournissent beaucoup plus d'huile essentielle, et celle qu'elles rendent est un peu plus colorée.

Les huiles essentielles varient encore par leur consistance ; les unes sont épaisses comme du beurre, telles que celle de roses, celle de persil, celle des racines d'énula-campana, etc. Les autres sont fluides et conservent cette fluidité tant qu'elles n'éprouvent point d'altération ; d'autres, quoiqu'également fluides, sont susceptibles de se figer, ou plutôt de se cristalliser en totalité par un froid de huit degrés au-dessus de la congellation : ce sont toutes les huiles essentielles que fournissent

les semences des plantes ombellifères, comme l'anis, le fenouil, l'aneth, le cumin, etc.

L'odeur des huiles essentielles s'anéantit même entièrement au bout de quelques années : en vieillissant, les unes s'épaisissent en totalité et d'autres en partie seulement. Ces dernières laissent déposer au fond des bouteilles une matière résineuse de la consistance et d'une odeur fort approchante de la térébenthine, tandis que l'huile essentielle qui surnage paraît n'avoir rien perdu de sa fluidité. Cette résine se dissout dans l'huile essentielle lorsqu'on vient à l'agiter, et elle ne s'en sépare plus ; mais elle accélère considérablement leur défectuosité. Les huiles essentielles des semences des plantes ombellifères parvenues à ce degré d'altération ne sont plus susceptibles de se cristalliser par un froid léger comme auparavant.

Les huiles essentielles légères des plantes de ce pays-ci comme celle de thym, de romarin, de sauge, d'estragon, etc., éprouvent les changemens dont nous venons de parler infiniment plus promptement que les huiles pesantes de cannelle, de girofle, de sassafras, etc. ; on s'aperçoit du commencement de l'altération de ces huiles par la couleur jaune qu'elles font prendre aux bouchons de liége

que bouchent les bouteilles qui les contiennent.

Les huiles essentielles devenues rances, et qui ont perdu entièrement leur odeur, ne peuvent plus la recouvrer par la rectification ordinaire, parce qu'elles sont alors privées de tout leur esprit recteur. Cependant il y a des moyens de leur rendre toutes leurs propriétés ; c'est ainsi qu'on procède à leur rectification.

On met dans un grand alambic l'huile essentielle qu'on veut rectifier, avec beaucoup de la même plante récente, et une suffisante quantité d'eau : on procède à la distillation ; l'huile essentielle gâtée par vétusté se rectifie, elle se sature d'une nouvelle quantité d'esprit recteur, et elle s'élève avec l'huile essentielle que fournit la plante verte.

Lorsque les huiles essentielles ne sont pas dans un état de défectuosité, tel que celui que nous venons de supposer, et qu'on veut les rectifier seulement pour les rendre plus tenues ou pour les débarrasser de leur couleur, on met cette huile dans une cornue de verre ; on la place dans le bain de sable d'un fourneau, on adapte un récipient au bec de la cornue et on procède à la distillation par une chaleur modérée et à peu près semblable

à celle de l'eau bouillante. L'huile essentielle qui passe est limpide et presque sans couleur. On cesse la distillation lorsqu'on s'aperçoit qu'elle commence à se colorer, et que celle qui reste dans la cornue est devenue épaisse comme de la térébenthine. On serre l'huile rectifiée dans un flacon de cristal qui bouche bien.

Huiles essentielles de graines, baies, semences, etc., en prenant pour exemple l'huile essentielle de genièvre.

Les huiles essentielles de graines se distillent comme celles des plantes, à quelques différences près; la distillation des graines de genièvre nous servira d'exemple. Prenez huit livres de baies de genièvre; les plus nouvelles et les plus onctueuses sont toujours les meilleures; mettez-les infuser dans douze pintes d'eau de rivière et dans un lieu chaud, versez l'infusion dans la cucurbite, commencez, continuez, et finissez enfin votre distillation comme la précédente, vous tirerez environ trois onces d'huile essentielle de couleur jaune et d'une odeur très-forte. Le résidu que vous trouverez au fond de la cucurbite, passé dans un linge ou dans un ta-

mis de soie, et cuit en consistance de sirop sur un feu fort doux, devient un rob d'une consistance assez épaisse, d'une couleur jaune foncée, et d'un goût balsamique un peu amer. C'est un excellent remède pour fortifier. Il se dissout facilement dans du vin d'Espagne ou tout autre vin; on en prend une cuillerée après le repas ou avant de se coucher.

Les huiles essentielles de coriandre, d'angélique, de daucus, de carvi, d'ammi, d'anis, de fenouil, etc., se distillent de même; il suffit de les mettre en poudre grossière, et de les faire infuser trois ou quatre jours dans une quantité suffisante d'eau de rivière.

Huiles essentielles d'Epices, en prenant pour exemple le girofle.

Pulvérisez deux livres de clous de girofle : c'est l'espèce d'épice que nous choisissons pour exemple dans cet article, parce qu'elle fournit une très-grande quantité d'huile essentielle; faites-les infuser dans six pintes d'eau, pendant cinq ou six jours dans un endroit aussi chaud au moins qu'une étuve; ce tems écoulé, vous verserez cette infusion dans une cucurbite, et vous distillerez selon l'art. Dès les premiers instans vous apercevrez au

fond du récipient et au-dessous de l'eau une huile très - blanche, transparente, et sans aucune couleur, mais en vieillissant elle devient jaunâtre et même assez foncée ; comme cette espèce d'huile essentielle est fort pesante, on conçoit aisément qu'il faut un degré de feu plus vif pour l'élever jusqu'au haut du chapiteau que pour produire le même effet sur les huiles essentielles plus légères; par la même raison il ne faut pas mettre dans la cucurbite une trop grande quantité de matière, de crainte que l'action du feu venant à être distribuée inégalement, il ne reste une grande partie de l'huile essentielle au fond de la cucurbite ; ainsi on fera fort bien de ne se servir pour la distillation des huiles essentielles dont il s'agit ici, que d'alambics de verre, placés au bain de sable. Il ne faut pas espérer pouvoir tirer toute l'huile essentielle de girofle dans la première distillation, il s'en faut bien ; la plus grande partie reste au fond de la cucurbite. Que faudra-t-il donc faire pour ne la point perdre ? Il faudra verser toute l'eau qui sera sortie, et qui se trouvera dans le récipent ; il faudra, dis-je, verser cette eau très-imprégnée déjà d'huile essentielle sur le sédiment de la cucurbite, en ajoutant un peu

de nouvelle eau, et on recommencera une seconde distillation, après laquelle on séparera l'huile essentielle comme la première fois, et on recommencera encore une troisième distillation, toujours sur le même sédiment et avec la même eau; après celle-ci il n'y aura plus rien à espérer. Cette dernière huile que l'on obtient à la troisième fois, est beaucoup plus pesante que celle que l'on obtient à la première distillation. Si vous avez bien opéré, les deux livres de clous de girofle doivent produire cinq onces d'huile essentielle, c'est-à-dire, que vous en retirerez d'abord trois onces par la première distillation, une once et demie par la seconde, et enfin une demi-once par la troisième.

Vous pourrez distiller de même l'huile essentielle de muscade que l'on retire aussi par expression, et l'huile essentielle de cannelle; mais pour celle-ci n'en espérez pas beaucoup. On en tire si peu, que l'on a soupçonné les Hollandais d'en extraire l'huile essentielle, du moins en partie, avant que de la mettre en vente.

Des Huiles essentielles tirées des écorces de certains fruits, en prenant pour exemple celle de citron.

Dans ce pays-ci, on prépare cette huile en distillant les écorces récentes des citrons avec de l'eau, comme nous l'avons dit pour les autres végétaux; mais en Provence et en Portugal, où les citrons sont très-communs, on en tire l'huile essentielle de deux manières, c'est-à-dire, par distillation et sans distillation.

Pour tirer cette huile sans distillation, on se sert d'une machine remplie de petits clous, à peu près semblable à celles qui servent à carder la laine: on rape sur cette machine les écorces jaunes des citrons, jusqu'à ce qu'elles soient usées entièrement: une grande partie de l'huile essentielle coule naturellement, elle se rassemble dans une rigole qu'on a pratiquée à ce dessein, et on la reçoit dans une bouteille. Lorsqu'on a ainsi rapé une certaine quantité de citrons, on ramasse l'écorce divisée qui ressemble à une pulpe; on l'exprime entre deux glaces pour faire sortir l'huile essentielle qu'elle contient; on la laisse éclaircir, et ensuite on la décante.

On prépare de la même manière l'huile essentielle des écorces de cédrat, de bergamote, d'orange et de limette.

Les huiles essentielles qu'on a préparées par cette méthode sont un peu moins fluides; mais elles ont une odeur plus agréable que celles qui ont été distillées, parce qu'elles n'ont rien perdu de leur esprit recteur. Comme elles retiennent une petite quantité de mucilage, elles se conservent moins longtems que celles qui en ont été privées par la distillation.

Pour obtenir cette huile par distillation, prenez cinquante beaux citrons bien frais, et surtout qui n'aient point été beaucoup maniés, enlevez-en les zestes, mettez-les dans une cucurbite, versez par-dessus assez d'eau de rivière pour qu'ils y nagent en grande liberté; quand vous mettriez les deux tiers d'eau de plus, il n'y aurait pas grand mal; placez la cucurbite au bain de sable, adaptez le chapiteau, le réfrigérant et le serpentin, lutez le récipient au bec du chapiteau, et distillez à un feu d'abord modéré, ensuite plus violent, pas trop cependant, parce que l'huile essentielle de citron étant fort légère, elle monte avec assez de facilité. Dès que vous observerez que votre eau ne sort plus de l'a-

lambic sous une forme laiteuse, mais qu'elle en sort bien claire, bien limpide, laissez éteindre votre feu, délutez le récipient, séparez votre huile essentielle au moyen de l'entonnoir, exposez-la pendant quelques heures au soleil, dans un flacon bouché bien légèrement d'un morceau de papier, après quoi vous la conserverez, comme il est d'usage, dans un ou plusieurs flacons qui ferment bien au moyen de leurs bouchons de cristal.

On se sert de la même méthode pour obtenir les huiles essentielles de tous les fruits dont l'écorce est odorante.

Des Huiles essentielles falsifiées, et des moyens de reconnaître ces falsifications.

Presque toutes celles qui sont chères, et qui nous sont envoyées par les étrangers, sont mélangées; les unes avec des huiles essentielles de moindre valeur, les autres avec des huiles essentielles d'autres substances, et auxquelles on a fait perdre leur odeur en les exposant à l'air, ou en les faisant vieillir; d'autres avec des huiles grasses, comme sont celles d'olive, d'amandes douces, etc.; et d'autres enfin avec de l'esprit-de-vin.

Celles qui sont sujettes à être mêlées avec

des huiles grasses, sont celles de cannelle, de girofle, de macis, de muscades, de sassafras, de bois de Rhodès, etc.; ces huiles nous viennent par la Hollande; elles coûtent moins que celles qu'on prépare soi-même, c'est ce qui est cause que peu d'artistes se donnent la peine de les préparer, parce qu'ils n'en trouveraient que peu ou point de débit. Voici le moyen de reconnaître ces fraudes. 1°. On imbibe un morceau de papier blanc d'une de ces huiles, et on le fait chauffer légèrement; l'huile essentielle étant volatile, se dissipe en entier, et laisse le papier pénétré par l'huile grasse, qui ne peut se dissiper de la même manière. Lorsque l'huile essentielle est pure, le papier reste parfaitement sec, blanc, et ne paraît nullement avoir été mouillé par de l'huile; en un mot, on peut écrire dessus comme auparavant.

2°. En distillant au bain-marie ces huiles falsifiées, la portion d'huile essentielle passe dans la distillation, et l'huile grasse reste au fond du vaisseau, parce qu'elle ne peut s'élever à la chaleur de l'eau bouillante.

Presque toutes les huiles essentielles, comme celles de thym, de romarin, de sauge, de lavande, de marjolaine, de polium, celles d'anis, de fenouil, de cumin, de carvi, etc.

sont sujettes à être mêlées avec de l'essence de térébenthine très - rectifiée. Il y en a qui mettent même cette dernière huile essentielle dans l'alambic avec les plantes, afin que, distillant en même tems que les huiles essentielles, elle se rectifie en se mêlant avec elles. Cette fraude est difficile à reconnaître lorsque l'essence de térébenthine est rectifiée : cependant il est possible de s'en apercevoir en imbibant un linge de ces huiles essentielles falsifiées; on les laisse à l'air pendant quelques heures; l'odeur aromatique des huiles essentielles des plantes étant plus volatile, se dissipe la première; le linge reste imprégné de l'odeur de l'essence de térébenthine. L'affinité de l'essence de térébenthine avec ces huiles est si grande, qu'il est absolument impossible de les séparer l'une de l'autre; on ne peut tout au plus que reconnaître la fraude.

Les huiles essentielles de citron, de cédrat, de bergamote, d'orange, de limette, etc. sont encore sujettes à être falsifiées avec de l'esprit-de-vin, en place d'essence de térébenthine. Cette falsification altère infiniment moins les huiles essentielles; on la reconnaît en les mêlant avec de l'eau; le mélange devient blanc et laiteux sur le champ; l'esprit-de-vin s'unit à l'eau, et l'huile essentielle vient

nager à la surface. On la peut séparer par le moyen d'un entonnoir, et la rectifier; on peut encore verser dans un tube de verre un poids donné de l'huile essentielle qu'on soupçonne être allongée par de l'esprit-de-vin : on ajoute de l'eau, on agite le mélange, on le laisse s'éclaircir, on décante l'huile, on la pèse; ce dont elle se trouve diminuée, est la quantité d'esprit-de-vin qu'elle contenait qui s'est mêlé à l'eau.

A l'égard de celles qui sont altérées par le mélange d'une huile essentielle de peu de valeur, dont on a laissé perdre l'odeur, il n'est pas possible d'en reconnaître la falsification, si ce n'est par leur odeur qui est toujours plus faible que celles des huiles essentielles non altérées.

Huiles essentielles de bois aromatiques, en prenant pour exemple le bois de sassafras.

Prenez six livres de rapures de bois de sassafras, faites-les infuser pendant quatre jours à l'étuve, et dans douze pintes d'eau de rivière; versez cette infusion dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez le réfrigérant, le serpentin et le récipient, et dis-

tillez à un feu gradué ; vous tirerez une once six gros d'huile, et qui se précipite au fond de l'eau.

Le résidu qui se trouve dans la cucurbite après la distillation, étant passé par un linge et réduit sur le feu en consistance d'électuaire, forme un extrait excellent, d'un goût un peu amer, et astringent.

La méthode que nous venons de proposer peut servir aussi pour l'extraction des huiles essentielles de santal citrin, de bois d'aloës, de gayac, de rose, en un mot, de tous les bois aromatiques.

Huiles essentielles de fleurs odorantes, en prenant pour exemple la rose.

Les artistes qui se sont occupés de l'analyse exacte des fleurs odorantes ont dû être étonnés, de les trouver presque toujours douée d'une quantité prodigieuse d'esprit recteur, et presque totalement privées d'huile essentielle. On peut même établir comme un fait certain, que la violette, la jonquille, la tubéreuse, toutes les liliacées, ne fournissent point du tout d'huile essentielle. Un autre objet d'étonnement encore, c'est que la petite quantité d'huile essentielle que certaines fleurs rendent, est si odorante, qu'elle l'emporte sur

tout ce que nous connaissons de plus aromatique en ce genre. On peut juger de la vérité de cette observation par l'huile essentielle de fleurs d'orange, et encore mieux par l'huile essentielle de rose, que nous avons choisie pour exemple.

Prenez douze livres de feuilles de roses, pilez-les dans un mortier de marbre avec une suffisante quantité de sel marin, trois poignées ou environ par livre seront plus que suffisantes; délayez cette espèce de pâte dans douze pintes d'eau de rivière; et après avoir laissé le tout en macération pendant vingt-quatre heures, versez-le dans une cucurbite de métal, adaptez le réfrigérant, le serpentin et le récipient, distillez au bain de sable à un feu très-modéré; vous obtiendrez d'abord une eau extrêmement odorante, elle ne tardera pas à devenir laiteuse, et vous verrez pendant le cours de l'opération comme une graisse figée, nageant à la surface de l'eau qui se trouvera dans le récipient; cette espèce de graisse figée n'est point autre chose que l'huile essentielle de rose; si vous pouvez en obtenir environ un demi-gros, comptez que vous avez bien opéré; mais aussi ce demi-gros serait capable d'aromatiser un muid de liqueur. Donnez-vous bien de garde de jeter

l'eau comme inutile, c'est la meilleure eau de rose que vous puissiez jamais faire ; une once de cette eau versée sur une livre d'eau commune, la transformera sur-le-champ en eau rose beaucoup plus odorante que celle que l'on vend communément.

L'huile essentielle de fleurs d'orange, appelée néroli, exige le même procédé, mais la fleur d'orange fournit un peu plus d'huile essentielle ; elle est légère, et paraît toujours à la surface de l'eau sous une forme liquide et jamais figée.

Des Huiles odorantes grasses.

Nous avons souvent observé que les fleurs qui abondaient le plus en esprit recteur, manquaient d'huile essentielle, et par conséquent que cet esprit recteur n'ayant aucune base pour se fixer s'évaporait en pure perte, sans qu'il soit possible de le recueillir par aucune espèce de distillation.

Les artistes, après bien des tentatives inutiles, ont enfin renoncé à ce procédé pour s'en tenir à l'infusion simple, encore ne faut-il pas croire que toutes les espèces de fleurs ou de plantes odorantes déposent leur esprit recteur dans l'espèce de menstrue qu'on leur présente ;

présente ; il y en a plusieurs qui ne laissent après l'infusion qu'une odeur herbacée, et rien de plus. Nous allons donner quelques exemples d'huiles aromatiques que l'on obtient par la voie d'infusion.

Pilez grossièrement dans un mortier de marbre, et avec un pilon de bois, une livre de fleurs de violette, versez par-dessus quatre livres de bonne huile d'olive, exposez ce mélange au soleil pendant quinze jours, ou, si vous voulez terminer plus promptement l'opération, mettez votre infusion au bain-marie pendant quatre jours ; après cet espace de tems, coulez votre infusion par un tamis de crin, en exprimant le marc le plus qu'il vous sera possible. Cela fait, prenez une livre de violettes fraîches, pilez-les comme la première fois dans un mortier de marbre, mettez-les infuser dans votre huile déjà imprégnée de teinture de violette, mettez le tout en macération à la chaleur douce d'un bain-marie ; je dis la chaleur douce, car il faut bien se donner de garde de donner un feu trop vif ; il suffit ici que le vaisseau soit simplement chaud. Après trois jours d'infusion, si l'on venait à apercevoir à la surface de l'huile quelque indice d'humidité, on donnera un degré de feu un peu plus vif

pour la faire disparaître; après quoi on versera l'huile bien imprégnée de teinture de violette ainsi que le marc, sur un tamis de crin, on exprimera fortement le marc, et on versera toute la liqueur dans une bouteille qu'on laissera en repos pendant quelques jours. Elle ne manquera pas de déposer une espèce de sédiment; pour lors on transvasera dans une autre bouteille ce que l'on aura obtenu de clair-fin, et on mêlera cette dernière huile avec celle qui aura passé d'abord bien claire par le tamis avant l'expression du marc; voilà ce que l'on appelle l'huile de violette.

En suivant le même procédé on prépare une huile de rose pâle fort odorante, que l'on débite sous le nom d'huile essentielle de rose, après l'avoir colorée avec l'orcanette, ce qui se pratique ainsi : On fait chauffer médiocrement dans une bassine, une livre d'huile aromatique que l'on a dessein de colorer, on jette dans cette quantité d'huile une demi-once d'écorce de racine d'orcanette; sur-le-champ l'huile se colore, et d'un instant à l'autre la couleur devient plus foncée; quand elle est au point où on la désire, on retire la bassine du feu, on passe l'huile à travers un linge, on la laisse

déposer pendant quelques jours, ensuite on la verse par inclinaison dans la bouteille où on veut la conserver.

L'huile de tubéreuse, de jasmin, de jonquille se prépare comme l'huile de violette, avec quelque différence qu'il est bon de faire remarquer ici. Après avoir grossièrement écrasé dans un mortier de marbre une livre de fleurs, soit de jasmin, de tubéreuse ou de jonquille, on met ces fleurs écrasées dans un bocal de verre, et l'on verse par-dessus quatre livres d'huile d'olive; on expose ce mélange au soleil pendant quinze jours, après quoi on passe l'infusion par un tamis de crin, avec très-forte expression; on laisse déposer la liqueur, et puis on la verse de nouveau dans le bocal; on y remet une livre de nouvelles fleurs écrasées comme la première fois, on expose encore le bocal au soleil; après quinze jours d'infusion on répète encore ce que l'on a déjà fait, c'est-à-dire, que l'on passe l'infusion par le tamis, on exprime fortement le marc, on laisse déposer le tout, on sépare le sédiment, et l'on recommence ces infusions, expressions, clarifications, jusqu'à quinze fois, employant à chaque fois une livre de nouvelles fleurs; à la dernière on prend un grand soin de

bien épurer l'huile, ce qui est fort facile ; il ne s'agit pour cela que de lui donner le tems de faire son dépôt, ce qui ne manque jamais d'arriver au bout de quelques jours.

Les fleurs et les plantes odorantes qui ne perdent point leur odeur par le desséchement, parfument et colorent l'huile d'olive plus facilement que les fleurs dont nous avons parlé jusqu'à présent, parce qu'elles contiennent beaucoup d'huile essentielle et de résines colorantes. Voici le procédé qu'il faudra suivre dans la préparation de cette sorte d'huile aromatique ; nous prendrons pour exemple la marjolaine.

Prenez huit onces de marjolaine bien desséchée (cette circonstance est nécessaire pour parer à plusieurs inconvéniens qui ne manquent par d'arriver pendant le cours de l'infusion.) Mettez votre plante desséchée dans une cruche de grès, versez par-dessus quatre livres d'huile d'olive, que vous aurez soin de faire tiédir auparavant, bouchez la cruche avec un bon tampon de liége garni de linge, que vous recouvrirez d'un parchemin mouillé, bien assuré par une ficelle ; exposez votre cruche au soleil pendant six semaines, ou bien mettez-la au bain-marie pendant quatre jours à une chaleur bien

douce; tout étant refroidi, passez votre huile au travers du linge, exprimez le marc à la presse, laissez déposer l'huile, séparez-la du sédiment par inclinaison, et conservez votre huile dans une bouteille bien bouchée. On prépare selon cette méthode beaucoup d'autres huiles, comme les huiles de mélilot, du sureau, d'absinthe, de menthe, d'aneth, de myrrhe, de camomille; toutes ces fleurs ou plantes colorent l'huile d'olive d'une teinte verte ou verdâtre très-jolie.

On peut conclure de tout ce que nous avons dit jusqu'à présent, qu'il est très-pénible et même très-dispendieux d'extraire les huiles essentielles; mais comme la plupart de celles qui se trouvent dans le commerce sont sophistiquées, on ne ferait pas mal de les faire soi-même; c'est le seul moyen de s'assurer de leur bonté, et c'est aussi de cette bonté bien constatée que dépend celle de toutes nos opérations.

SUPPLÉMENT

A l'Art de composer les Liqueurs de table, et autres objets d'économie domestique,

EN FORME DE DICTIONNAIRE.

A.

ABRICOTIER, arbre fruitier trop connu pour qu'il soit nécessaire d'en donner ici la description, et nous en agirons de même dans tous les cas semblables. Quoique le fruit de cet arbre ne soit que médiocrement odorant, nous le rangeons cependant parmi les substances aromatiques parce qu'il peut servir à faire de très-bonnes compositions. La même raison nous déterminera encore à placer dans ce petit Dictionnaire quelques autres plantes, racines, baume, bitumes, sucs, fleurs, fruits, quoiqu'ils ne soient que peu odorans.

ABSINTHE. Nous en avons amplement parlé dans son article.

ACHE. Il y a trois sortes d'aches, proprement dit, dont le céleri est une variété. *Voyez* son article. La seconde espèce est appelée *ache de montagne*, autrement *levesche*. *Voyez* au mot *levéche*. Enfin, la troisième espèce est l'ache d'eau, autrement appelée *berle*. Cette plante vient naturellement dans les lieux humides, le long des ruisseaux et des fontaines. Il y en a de deux sortes, la grande et la petite; on se sert indistinctement de l'une pour l'autre.

ACORUS, racine aromatique. C'est celle d'une plante dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'iris. Cette racine se trouve presque toujours à fleur de terre; elle est de la grosseur du petit doigt, pleine de petits filamens, légère, noueuse, de couleur blanche tirant sur le rouge, d'un goût piquant, et assez amère; elle croît originairement dans la Lithuanie et dans la Tartarie. Comme elle est fort sujette à être vermoulue, il faut y prendre garde, et la choisir nouvelle, bien nourrie, et d'une couleur vive.

ALOÈS, suc aromatique d'une plante qui porte le même nom : ce suc est de trois

sortes. 1°. L'aloès de Zoccotora ou Soccotrin, île de la Mer-Rouge, où cette plante croît en abondance ; c'est aussi de là que nous vient le meilleur de tous les aloès ; il est roux, gras, pur, luisant, fort amer, friable, facile à dissoudre, et très-aromatique. 2°. L'aloès hépatique, ainsi nommé parce qu'il ressemble au foie. Celui-ci n'est ni aussi pur ni aussi aromatique que le précédent ; on peut cependant l'employer à son défaut. 3°. L'aloès caballin, qui ne sert que pour les chevaux ; c'est aussi de là qu'il tire son nom. L'aloès, dit-on, est très-contraire aux personnes sujettes aux vapeurs, mais il fait du bien à celles qui sont sujettes aux humeurs visqueuses, phlegmatiques et pituiteuses.

AMANDE. Tous les fruits à noyaux ont une amande ; ce n'est point de celle-là que nous voulons parler. L'amande, proprement dite, est de deux espèces ; l'amande douce, qui n'a presque point d'odeur, par conséquent inutile à nos artistes, et l'amande amère qui sert de base à la liqueur que nous avons nommée *macaron*, et dont on peut se servir pour essayer de nouvelles combinaisons. Il faut les choisir grosses, fraîches, et bien faire

attention qu'elles ne sentent le rance, défaut inévitable de toutes celles qui ne sont pas nouvelles. Il faut encore prendre garde de ne pas confondre l'amande amère avec le noyau de pêche auquel elle ressemble assez ; celui-ci est plus plat, plus petit, plus ridé, et un peu purgatif.

AMBRE. On en distingue de deux espèces, l'ambre gris et l'ambre jaune ; ce dernier n'a presque point d'odeur, aussi l'emploie-t-on rarement. L'ambre gris est célèbre par son parfum.

On distingue trois sortes d'ambre gris ; le meilleur et le plus rare vient de l'île de Ceylan ; il est d'un gris marbré, quelquefois de rouge, quelquefois de jaune ; son odeur est fort pénétrante.

Le second nous vient de Zechra, sur les côtes de l'Arabie heureuse ; on en trouve, mais assez rarement, sur quelques côtes de France ; celui-ci est de couleur cendrée, un peu pâle, tacheté de noir. On voudrait bien le faire passer pour le meilleur ; il est bon, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique que celui de Ceylan.

On appelle la troisième espèce *ambre renardé* ; il est noir, et c'est le moins bon

de tous. En général l'ambre gris, pour être de bonne qualité, doit être cendré ou blanchâtre, léger, pur; piqué avec la pointe d'une aiguille un peu chaude, il doit rendre une liqueur oncteuse, très-odorante, très-suave. L'ambre noir ou totalement blanc, doit être rejeté, aussi bien que celui que l'on contrefait avec le musc et le bois d'aloès; vous reconnaîtrez cette sophistication en pétrissant l'ambre prétendu entre vos doigts; s'il s'amollit comme de la cire, il est faux.

Pour réduire l'ambre gris en essence, il faut prendre deux gros d'ambre et vingt-quatre grains de musc et les réduire en poudre, les mettre dans un matras, verser sur ce mélange quatre onces d'esprit-de-vin très-rectifié, bien boucher le vaisseau et le laisser en digestion pendant huit jours; au bout de ce tems, il faut verser par inclinaison dans un flacon de cristal; ce qu'il y aura de plus limpide, ce sera l'essence que vous désirez. Elle se congèle fort aisément, mais aussi elle redevient liquide avec une égale facilité. Il suffit pour cela de l'exposer à la plus petite chaleur.

L'ambre gris est d'usage dans la médecine; il a les vertus générales de toutes

les autres substances très-odorantes à cause du principe très-atténué, très-volatil qui leur est commun. L'ambre gris entre dans plusieurs compositions cordiales, sudorifiques. La dose est depuis un demi-grain jusqu'à douze.

AMMI. Nous avons déjà parlé de cette plante, avec un peu trop de précision. Sa tige est haute, elle pousse plusieurs rameaux en forme de parasols, qui se terminent par de petites fleurs blanches, qui font place à une semence presque ronde, un peu longue, assez menue, et qui ressemble assez à des grains de sable. C'est uniquement cette semence qu'il faut employer, parce qu'elle est fort aromatique. Le meilleur ammi nous vient du Levant, surtout de l'île de Crète ou Candie; son odeur tient de celle de l'origan ou du thym.

AMOMUM. On donne ce nom à deux choses qu'il faut bien distinguer, et qui sont fort différentes l'une de l'autre, puisque c'est un fruit et une plante.

L'amomum en grappe est un fruit qui croît dans les Indes; c'est une grappe qui porte deux pouces de long ou environ; elle est composée de grains fort pressés les uns contre les autres, attachés le long d'une

espèce de nerf qui se prolonge jusqu'à l'extrémité. Chaque grain représente une gousse triangulaire dont les angles sont arrondis, et terminés vers le sommet par un bouton. Cette gousse est partagée en trois cellules remplies de semences, pressées les unes contre les autres, d'un rouge bien foncé et très-aromatique. Pour les avoir bonnes, ces semences, il faut les choisir hautes en couleur, pesantes, d'une odeur pénétrante; celles qui sont noires, ridées, légères, ne valent rien.

L'amomum est apéritif, cordial.

L'amomum, plante, est appelé *Sizon. Voyez* son article ci-après.

ANETH. Plante carminative qui vient dans les champs et dans les prés sans la moindre culture. Quand on la cultive dans les jardins elle est beaucoup meilleure; ses feuilles ressemblent à celles du fenouil, dont elle a d'ailleurs toutes les propriétés.

ANGELIQUE. *Voyez* l'art.

ANIS. *Voyez* l'art.

ASPHALATH. Bois aromatique que fournit un petit arbre épineux. Ce bois est fort massif, pesant, oléagineux, de couleur pourpre et tacheté, à cela près, fort semblable au bois d'aloès. On distingue jus-

qu'à quatre sortes de bois d'asphalath. Le premier a l'écorce couleur de cendre et le cœur du bois pourpre. Le second est couleur de buis. Le troisième est blanc, avec une petite teinte citronée. Enfin, le quatrième est rougeâtre, c'est le *lignum rhodium*, autrement dit *bois de rose*. La première espèce d'asphalath est fort rare; je crois qu'elle nous vient du Levant par Marseille : les autres espèces sont plus communes.

AULNÉE ou ENULA-CAMPANA. Cette plante, dont la racine est aromatique, a ses feuilles semblables à celles du bouillon-blanc mâle, un peu plus longues cependant et un peu plus rudes. Dioscorides dit qu'il y a des endroits où elle ne jette point de tige. Sa racine est blanchâtre, tirant sur le roux, fort odorante, surtout quand elle est d'une certaine grosseur. Elle croît dans les montagnes; elle se plaît dans les lieux secs et à l'ombre. On cueille sa racine en été, et l'ayant coupée en morceaux, on la fait sécher; le reste de la plante ne peut nous servir à rien.

B

BADIANE. *Voyez* son art.

BASILIQUE, petite plante qui embaume par la délicatesse de son parfum. Il y en a de plusieurs espèces; et quoique toutes aromatiques, il y en a de beaucoup préférables aux autres. Je conseillerais à nos artistes de s'en tenir à la petite espèce, qui sent le citron tout à la fois et le clou de girofle; on en tire, par la méthode que nous avons enseignée, une huile essentielle admirable : toute la plante est céphalique.

BAUME. Résine aromatique. Nous n'entendons parler ici que du baume naturel; les préparations galéniques auxquelles on donne ce nom n'étant point de notre ressort : il y a quatre sortes de baumes très-célèbres.

1°. Le baume de Judé, de la Mecque, baume blanc, vrai baume; c'est le baume par excellence, aussi est-il extrêmement rare. L'arbrisseau qui fournit cette résine précieuse s'élève jusqu'à quatre ou cinq pieds tout au plus; ses feuilles ressemblent à celles de la rhue, mais tirant plus sur

le blanc ; elles tombent tous les ans au mois de décembre, et reviennent vers le milieu du printems ; ses fleurs sont semblables à celles du petit jasmin, après lesquelles vient une petite graine aromatique dont nous parlerons ci-après, c'est le *carpobalsamum*. Le grand seigneur est si jaloux de la production de cet arbrisseau, qu'il s'en est réservé à lui seul la possession et la culture. Il y a même des janissaires nommés pour la garde des jardins où on le cultive, et ce n'est que par leur moyen qu'on peut avoir de ce baume, encore cela est-il assez difficile. Tout est réservé pour sa hautesse, qui en fait des présens aux têtes couronnées et aux ambassadeurs.

2°. Baume du Pérou. Il coule d'un arbre assez semblable au myrte ; il y en a de trois sortes. Le plus commun est d'un rouge foncé noirâtre et d'une odeur très-agréable ; on l'appelle *Baume de lotion*, parce qu'il se tire par la décoction des branches de l'arbrisseau dans l'eau commune sur laquelle (après l'ébullition d'une certaine durée) nage une graisse noirâtre, ou liqueur huileuse qui se sépare aisément ; c'est le baume noir en question.

La

La deuxième espèce est appelée *baume sec*, *dur* ou en *coque*. Il distille des branches taillées de l'arbrisseau ; on le recueille dans des cocos que l'on a vidés auparavant ; on les suspend ensuite au soleil, au moyen de quoi le suc résineux ayant évaporé tout ce qu'il contenait d'aqueux, il reste dur et sec. Ce baume est moins rouge que le précédent, mais il en a toutes les propriétés et l'odeur.

La troisième espèce est plus rare, sa couleur est blanche, et on l'appelle *baume blanc*. Il coule de l'incision que l'on fait à l'écorce du tronc et des plus grosses branches ; il est liquide, fort odorant et approche par sa couleur et ses vertus du véritable baume de Judée.

3o. Baume de Tolu ou de Carthagène, dans l'Amérique méridionale. Il coule d'une espèce de pin dont les feuilles ressemblent à celles du caroubbier. Ce baume tire sur le rouge un peu doré, en consistance de sirop, gluant et adhérent, d'une saveur douce et agréable, d'une odeur fort approchante de celle du citron ; c'est le plus supportable de tous les baumes pour l'usage intérieur.

4o. Baume de Copahu. Son odeur est

forte, mais peu agréable. Voilà une raison plus que suffisante pour ne pas nous y arrêter.

Il y a encore une autre espèce de baume-résine, que l'on pourrait appeler *baume de Canada*. Il croît dans cette partie de l'Amérique septentrionale, où est située la colonie française qui porte ce nom. L'odeur de l'espèce de baume qui nous occupe n'est pas désagréable, j'y trouve quelque chose qui approche un peu de l'odeur du baume de Tolu. Un artiste intelligent pourrait en tirer parti. Tous les baumes en général ont de grandes vertus; il faut lire sur cela ce qu'en ont écrit les bons auteurs : ils sont en assez grand nombre.

BAUME, plante aromatique. *Voyez* Menthe.

BDELLIUM, gomme-résine. Il y en a de deux sortes, le bdellium qui vient de l'Arabie, et le bdellium qui vient des Indes. Celui-ci, âcre, plein d'ordure, noirâtre, formé en gros pains, ne peut être d'aucun usage pour nous, étant d'une odeur trop désagréable. Le premier, qu'on nous apporte du Levant en belles lames pures,

claires, odorantes, peut produire de très-bons effets dans quelques combinaisons.

BENJOIN, gomme-résine; il en est peu d'aussi aromatique. On nous l'apporte de l'île de Sumatra et de Siam, dans les Indes orientales, où elle découle d'un arbre prodigieusement haut.

Il y a trois espèces de benjoin. 1°. Benjoin amygdaloïdes, parce qu'il ressemble à des amandes rompues; c'est une larme rougeâtre, pure, claire, d'une odeur très-agréable; quand on la brûle elle rend une fumée aromatique qui sent le bois d'àloès; cette espèce de benjoin passe constamment pour être la meilleure.

2°. Benjoin de boninas, c'est le nom que lui donnent les habitans de Sumatra. Il est de couleur noire et très-odoriférant, cependant il n'approche pas de la bonté du précédent; on le recueille sur les jeunes arbres qui distillent le benjoin.

3°. Le benjoin de la troisième espèce est noir comme celui dont nous venons de parler, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique; c'est le moindre de tous: on le vend chez les droguistes, en masse grenue.

BETOINE, plante fort commune et odorante. Elle se trouve presque partout à la campagne ; on l'emploie fréquemment à cause de ses vertus ; elle est diurétique, céphalique et vulnéraire.

BÉZOARD, pierre ou plutôt calcul aromatique qui se trouve dans l'estomac d'un animal originaire de la Perse et des Indes orientales. Cet animal, disent les voyageurs, ressemble en partie au cerf et en partie au bouc, son poil est roux, et il est appelé *bézoard* par les Indiens.

Le bézoard est de différentes couleurs, relativement au tempérament de l'animal qui le produit ; il s'en trouve de ternes, de pâles, de tannés, etc. Pour être d'une bonté non-équivoque, il doit être de couleur noire ou verdâtre, formé par des couches déliées et sans nombre, polies, faciles à enlever ; après quoi, vers le centre de la pierre, on doit trouver de la paille ou du sable, ou enfin quelques corps étrangers, qui servent comme de base, de noyau et de premier principe à la formation de cette espèce de calcul. Pour reconnaître si le bézoard n'est point falsifié, il faut le frotter avec de l'eau de chaux ; s'il jaunit, c'est un signe qu'il est

vrai et non contrefait. Pour deuxième épreuve, il faut frotter une feuille de papier avec de la craie ou du blanc de céruse, ensuite on passe le bézoard sur cette feuille; s'il laisse des taches verdâtres il est bon, sans quoi il est falsifié.

Il y a un autre bézoard qu'on appelle occidental, parce qu'il vient de l'Amérique; mais il n'est pas, à beaucoup près, aussi bon que le précédent, quoique produit comme l'autre, et même par un animal tout à fait semblable. A peine le bézoard occidental est-il odorant.

BIGARADE. Orange amère, fort commune et fort aromatique; ses fleurs et ses zestes sont employés utilement. *Voyez* l'art.

BOIS ODORANS. Il y en a de bien des sortes; nous ne parlerons ici que de ceux qui peuvent nous servir, à l'exception de quelques-uns que l'on trouvera à leurs articles particuliers.

BOIS D'ALOÈS. L'arbre qui distille le suc aromatique de l'aloès, et dont nous avons parlé ci-dessus, vient dans plusieurs endroits des Indes orientales; son bois est fort odorant, mais il faut savoir le choisir. Celui qui se trouve immédiatement sous l'écorce, a quelque odeur, à la vé-

rité, mais il est plus propre à la menuiserie ou à la tabletterie qu'à servir de parfum; aussi les Indiens l'emploient-ils à faire des armes, parce qu'il est fort dur et fort serré; le cœur de l'arbre est proprement le bois d'aloès dont nous voulons parler ici; il est brun, résineux, il brûle comme une chandelle, et sa résine exhale une odeur très-agréable.

Bois de Baume. Il s'en trouve quelquefois de fort odorant, c'est le *xilo-balsamum* des droguistes, c'est-à-dire, les branches de l'arbre qui distille le baume dont nous avons parlé plus haut.

BOIS DE CANNELLE. *Voyez* sassafras.

Il y a encore d'autres bois aromatiques, comme le bois de laurier, de romarin, de Sainte-Lucie, de rosier, etc., dont il serait possible de tirer quelque parti; mais tous ces bois qui croissent naturellement dans nos jardins, sont trop connus pour qu'il soit nécessaire de nous y arrêter plus long-tems.

BOUILLON-BLANC. Plante commune et sauvage. Elle est de plusieurs espèces; il n'y a que celle qui porte une tige haute, une fleur jaune et d'une odeur fort douce et fort agréable qui puisse servir, encore

la tige, les feuilles et la racine ne sentant rien, ne peuvent par conséquent être utile

C

CACAO, fruit composé de soixante à quatre-vingts amandes, singulièrement arrangées. Son odeur n'est pas bien remarquable, mais par sa saveur grasse et onctueuse il fait la base du chocolat. Plusieurs sortes d'arbres porte le cacao, le cacahuaqua huilt, le xuchicahuaqua huilt et le tlacacahuaqua huilt, ils viennent tous dans l'Amérique, surtout au Mexique. La différence des arbres fait qu'il y a différentes espèces de cacao, entr'autres le gros et le petit caraque, ainsi nommé de la province de Nicaragua, où ils croissent tous deux. Il vient aussi du cacao dans l'île Saint-Domingue : quand il est gros, il est passablement bon ; mais quand il est petit, il ne vaut rien du tout.

CACHOU, sucs préparés en forme de pâte dure, sèche, noirâtre, que l'on nous apporte du Japon. Les Européens ne sont pas trop d'accord sur les ingrédiens qui entrent dans la composition de cette pâte ; les uns veulent que ce soit les sucs combinés d'un fruit nommé *areca* et de l'é-

corce d'un arbre épineux, appelé *catechu* par les Japonais; les autres soutiennent que c'est un extrait de la réglisse des Indes, du calamus aromaticus et de l'areca. Quand on mâche le cachou, on sent d'abord une saveur amère et même austère, qui change et devient enfin très-douce et très-agréable.

On nous apporte aussi des Indes occidentales un autre cachou qu'on est obligé de préparer en Europe, en y mêlant des aromates et du sucre, que l'on forme en dragées. Préparé de la sorte, on le dit bon pour les indigestions, pour les faiblesses d'estomac, et pour corriger la mauvaise haleine. Les personnes sujettes aux rapports aigres, aux crudités, aux vents, peuvent s'en servir avec confiance; on en prend quatre, six, et jusqu'à douze grains.

CALAMENT, plante aromatique. Ses feuilles sont rondes, un peu pointues, d'un vert pâle, quelquefois tachetées de blanc. Ses fleurs sont petites, presque semblables à celles du romarin, et sortent de divers endroits de la tige; cette tige jette quantité de rejettons en commençant depuis la racine. Le calament se trouve assez ordinairement dans les bois taillis et le long des avenues un peu découvertes. Celui qui

vient sur les montagnes du Languedoc et des autres provinces méridionales de la France est sans contredit le meilleur de tous ; il est d'une saveur pénétrante, d'une odeur forte et aromatique ; toute la plante, à l'exception de la racine, peut servir, mais surtout les fleurs et les feuilles qu'il faut faire sécher pour s'en servir au besoin. Cette plante est céphalique.

CAFÉ. Nous en avons parlé très-amplement.

CALAMUS AROMATICUS, canne ou roseau aromatique. On nous l'apporte des Indes, et il se vend à Marseille, dans des petites boîtes faites exprès. Comme il est fort rare, cher par conséquent, les droguistes lui substituent un roseau qu'ils ont le secret de rendre aromatique, mais auquel ils ne peuvent point donner les propriétés de la véritable canne odorante ; voilà pourquoi, de crainte d'être trompé, on se sert plus volontiers de l'acorus dont nous avons parlé dans son lieu. Cette racine a toutes les vertus et l'odeur du véritable calamus aromaticus.

CAMOMILLE, plante médiocrement odorante. Il y en a de plusieurs espèces, mais il n'y en a qu'une seule qui puisse nous

servir, c'est celle qui croît dans les blés, dont la fleur est jaune en dedans et les feuilles ou pétales toutes blanches, et disposées en rayons.

CANNELLE. *Voyez* son article particulier.

CANNELLE BLANCHE, écorce aromatique, produite par un arbre fort commun dans les îles de Saint-Domingue et de Madagascar. Cette écorce est plus épaisse que la cannelle ordinaire, d'un blanc sale et cendré; elle a l'odeur de la muscade, sa saveur est très-âcre et très-piquante; on l'emploie avec succès dans les maladies scorbutiques.

CAPILLAIRE. Il est de différentes espèces fort connues et peu rares; celui du Canada passe pour le meilleur et le plus odorant de tous; celui de Montpellier le vaut bien; je me suis même servi du capillaire qui avait été cueilli sur les montagnes de Vosges, et que j'ai trouvé très-bon; je suis persuadé qu'il s'en trouve encore ailleurs d'aussi bon.

CARDAMOMUM, MALAGUETTE ou GRAINE DE PARADIS. C'est une graine odorante, d'une saveur piquante comme le poivre. Cette graine se trouve dans des gousses en

forme de figue. Il y a trois sortes de cardamomum, le grand, le moyen et le petit; celui-ci est préférable aux deux autres en goût, en odeur et en vertu. Le cardamomum de toute espèce croît dans les Indes orientales, à Calecut, à Malabar et à Java.

CARPO-BALSAMUM. C'est le fruit de l'arbre que distille le baume de la Mecque. Ce fruit est tout à fait semblable à celui du thérebinthe, tant en grosseur qu'en figure et en couleur; il est attaché à l'arbre par un petit calice recouvert d'une membrane rougeâtre, qui renferme plusieurs autres tuniques plus épaisses, sous laquelle est contenue la semence pleine d'un suc jaune et mielleux, dont le goût est un peu amer; son odeur est fort agréable, elle approche beaucoup de celle du vrai baume.

CARVI. *Voyez* l'article.

CARIOPHILLATA. Racine aromatique d'une plante qui vient dans les bois humides. Il faut l'arracher vers la fin du mois de mars; pour lors cette racine est d'une odeur fort agréable, elle sent le clou de girofle, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte; on la nomme aussi benoite; elle est fébrifuge.

CASSIA LIGNEA. *Voyez* l'article.

CÈDRATS. *Voyez* l'article.

CELERI. *Voyez* l'article.

CERISES. Il y a des cerises de mille sortes. Ce fruit n'a pas un parfum bien sensible, mais il est employé avec le plus grand succès par les artistes intelligens. *Voyez* les différens endroits où il en est parlé dans le corps de cet ouvrage.

CHAMŒDRIS, LA GERMANDRÉE. Petite plante dont les fleurs sont médiocrement aromatiques. Elle croît en divers lieux, dans les bois, dans les plaines, et sur les montagnes. Celle qui croît sur les hauteurs est préférable à celle qui vient dans les bas; ses tiges sont fort petites, ses feuilles assez longues, et échancrées comme celles du chêne; c'est pour cela qu'on l'appelle aussi chenette ou quercula.

CHEVRE-FEUILLE. Arbrisseau très-commun dans les bois; on le cultive aussi dans les jardins; on en fait des berceaux et des allées, on en orne les parterres; sa fleur est très-odorante.

CITRON. *Voyez* l'article.

CIVETTE. Espèce de chat sauvage fort commun au royaume d'Isigny, en Guinée. On en tire un parfum très-agréable, mais fort,

que l'on nomme *Civette*, du nom de l'animal qui le produit. La poche ou réceptacle de ce parfum est située au-dessous de l'anus; sa capacité peut contenir un petit œuf de poule. Cette poche est composée de deux tuniques entre lesquelles sont placées plusieurs glandes, qui contiennent la liqueur odorante. Il faut la choisir grasse, épaisse, noirâtre, d'odeur suave, et assez semblable à celle du musc.

COING. *Voyez* l'article des liqueurs.

CORIANDRE. Plante fort connue, et dont la graine est très-odorante.

COSTUS, racine aromatique. Il en croît dans toutes les parties du monde, à l'exception de l'Europe. On en tire de la Chine, des Indes, de Syrie, etc., ce qui fait qu'elle ne se ressemble pas toujours; elle varie en raison du sol et du climat qui la produit.

Cette racine est assez épaisse, bien nourrie, de la grosseur d'un pouce ou environ, d'une couleur blanche, tirant un peu sur celle du buis. Les marchands droguistes vendent sous le nom de costus une écorce d'arbre dont l'odeur approche fort du costus véritable; cette écorce est grise, raboteuse, pleine de fissures en dehors, un peu plus épaisses que la cannelle, à qui elle

ressemble assez pour la forme ; c'est le costus corticosus.

CUBEBES. Espèce de poivre plus doux et plus aromatique que le poivre ordinaire, auquel il ressemble assez par sa graine ronde et par sa couleur noire ; c'est, dit Schrœder, le fruit d'un arbre qui ressemble fort au pommier, mais dont les feuilles ont plus de rapport à celles du poirier, un peu plus étroites, cependant : ce fruit vient en forme de grappe.

CUMIN. *Voyez* article liqueur.

D

DAUCUS. Carotte sauvage très-commune dans les prés. Celle qui nous vient de l'île de Candie, et qu'on nomme par cette raison *daucus creticus*, est infiniment meilleure que la nôtre et plus odorante ; sa tige s'élève ordinairement à la hauteur de deux pieds, sa fleur en parasol est blanche, sa graine d'un vert clair, mais forte, velue, d'une bonne odeur quand on l'a fraîche : elle est carminative.

DICTAME. *Voyez* Fraxinelle.

DICTAME DE CRETE. Cette plante porte le même nom que la précédente ; elle est

cependant bien différente quoiqu'originaire d'une île du Levant comme son nom l'indique; elle est devenue depuis quelque tems fort commune en France. C'est une espèce d'origanos; il ne faut se servir que de sa fleur et de sa feuille: la tige et la racine n'ayant point d'odeur, elles ne peuvent être d'aucun usage pour nous.

E

EGLANTIER, ROSIER SAUVAGE ou ROSE DE CHIEN. Cet arbrisseau-fleur est extrêmement commun dans tous les pays; sa fleur exhale une odeur délicate, mais pas bien forte. Cette fleur est purgative comme le sont toutes les roses, mais elle passe, outre cela, pour être un peu plus astringente.

ENCENS. Résine aromatique qui découle d'un arbre célèbre en Arabie, et que l'on ne connait en Europe que de nom. On fait une incision au tronc de l'arbre, par ce moyen, l'encens coule abondamment et tombe en forme de larmes. Le premier qui paraît passe pour être le plus précieux, on l'appelle encens mâle ou *oliban*, celui qui découle ensuite porte le nom d'en-

cens femelle; il n'est pas aussi estimé que le précédent.

L'encens mâle est blanc tirant sur le jaune, rond, semblable à des gouttes, et gras en dedans. L'encens femelle est une gomme plus résineuse, plus molle, plus jaune, et qui s'enflamme plus aisément. L'encens de l'une et de l'autre espèce est un vulnéraire détersif.

ESTRAGON. Plante potagère fort odorante, très-commune et très-connue; elle ne sert ordinairement que dans les assaisonnemens de cuisine, mais on en pourrait tirer parti pour d'autres compositions.

F

FENOUIL. Tout le monde sait combien la graine de cette plante est odorante, on ne connaît pas moins ses vertus; c'est une des quatre semences chaudes majeures.

FRAISE. Ce fruit est d'un grand secours dans la composition des ratafias à fruits rouges; mais si la fraise était un peu plus commune, et qu'il fut possible d'en avoir en quantité suffisante pour pouvoir la travailler en grand, on en ferait d'excellente liqueur,

liqueur, surtout en la travaillant suivant le procédé des marasquins.

FRAMBOISE. Son parfum est admirable ainsi que celui de la fraise; elle sert à la composition des ratafias domestiques.

FRAXINELLE. Plante résineuse et fort aromatique. Sa tige jette plusieurs branches; sa feuille est semblable à celle du frêne d'où son nom dérive; sa fleur est blanche tirant un peu sur le rouge. La transpiration de cette plante est surprenante, on peut s'en convaincre par l'expérience suivante : Prenez, dans un tems sec et serein, une bougie allumée, approchez-la à une petite distance de la plante, aussi-tôt elle prendra feu et jetera une flamme haute et brillante. Quand on fait cette expérience pendant la nuit, elle paraît avec plus d'avantage.

G

GALANGA, racine aromatique. Elle est de deux sortes, le grand et le petit galanga; le petit est le meilleur; on nous l'apporte de la Chine. C'est une racine menue, noueuse, rougeâtre en dedans et en dehors.

GANS NOTRE - DAME ou ANCHOLIE, plante odorante. Ses feuilles sont de moyenne grandeur; elles tiennent entre celles de la violette et du bouillon-blanc, auxquelles elles ressemblent encore mieux par leur villosité. Sa tige est anguleuse, de la hauteur de deux pieds, de laquelle partent plusieurs rameaux; sa fleur est rouge, tirant sur le blanc, elle est odorante; ses racines ressemblent à celles de l'ellébore noir; son odeur approche de celle de la cannelle; elle se plaît dans les lieux humides et marécageux.

GENIEVRE. *Voyez* l'art.

GINGEMBRE, épice. C'est une racine qu'on nous apporte des Indes et du nouveau monde. Il faut la choisir blanche, grosse, nouvelle, et prendre garde qu'elle ne soit vermoulue; elle est piquante comme le poivre, mais moins caustique.

GIROFLE, épice. *Voyez* l'art.

GIROFLIER, jaune ou violet. Cette plante si connue dans les jardins dont elle fait un des ornemens dans la saison, et estimable par la bonne odeur de sa fleur, on peut tirer un très-bon parti de son parfum.

H

HYSOPE. Plante aromatique commune dans les jardins. On en tire une huile essentielle fort odorante. Toute la plante est céphalique.

I

JASMIN. Arbrisseau rampant, dont la fleur est aussi connue que son odeur suave, et fort aromatique. C'est une des productions du règne végétal que l'on peut employer avec plus de succès, mais il faut pour cela un peu d'expérience, et surtout connaître la propriété particulière de l'esprit recteur dans ce genre de fleur, qui est si volatil, qu'on ne peut l'obtenir par la voie ordinaire de la distillation, il faut nécessairement avoir recours à d'autres moyens. *Voyez* ce que nous avons dit dans plusieurs endroits de cet ouvrage.

IMPERATOIRE ou BENJOIN FRANÇAIS, espèce d'angélique. Elle pousse une tige haute de trois quelquefois quatre pieds, ses feuilles ressemblent à celles du panais sauvage, sa graine est odorante, mais l'o-

deur de sa racine est supérieure, aussi ne faut-il employer que celle-là.

IRIS. On en distingue de deux espèces; l'iris du pays, autrement appelé glayeul, et l'iris de Florence. Cette dernière est sans comparaison meilleure que l'autre; on n'emploie que sa racine, encore suppose-t-elle du choix. Pour être comme il faut, elle doit être compacte, difficile à rompre, plutôt petite que grosse, mais surtout fort odorante.

L

LADANUM, suc gommeux. Le véritable a le parfum exquis. Il vient du celèbre mont Ida, dans l'île de Candie. Ce sont les caloïers, moines grecs, qui emploient des soins et des peines infinies pour le ramasser où il se trouve, c'est-à-dire, sur les feuilles d'un arbre appelé *cistus-ledon*. On la conserve de trois façons, on met en forme de gâteaux la partie la plus dure et la plus compacte; on réserve dans fioles la partie liquide; enfin, la partie moyenne, qui est en consistance de sirop fort épais, est conservée dans les feuilles de l'arbre. Le ladanum en pain, pour être

censé bon, doit être noirâtre, résineux, d'une odeur suave quand on le brûle, friable et facile à amollir sous les doigts. Il est astringent.

LAQUE. Gomme qui distille de certains arbres grands comme des noyers; ils sont fort communs à Bengale et dans quelques autres lieux des Indes orientales. Son odeur est très-aromatique quand on la brûle; il suffit même pour cela de la piler ou de la dissoudre dans un peu d'esprit-de-vin, à qui elle communique aussitôt tout son parfum.

LAURIER. Arbre aromatique dans toutes ses parties; le bois, la feuille, les baies, tout est odorant. On peut exprimer des baies de laurier une huile excellente pour les maladies des nerfs; la paralysie, les convulsions, la colique, les faiblesses d'estomac.

LENTISQUE. *Voyez* Mastic.

LEVECHE. Ache de montagne. Elle porte sa tige haute, tendre cannelée, ses feuilles sont larges tirant sur le rouge : elle est toute chargée de graine longue, forte, noirâtre et aromatique; sa racine est grêle, blanche, odorante; elle embaume la respiration après avoir été mangée.

LIMON. *Voyez* Citron.

LIQUIDAMBAR. Huile ou résine d'une odeur très-aromatique ; elle distille d'un fort bel arbre, appelé par les Indiens *ococol.* La résine dont nous parlons est de deux sortes ; la liquide, improprement appelée huile, et la sèche qui est une vraie résine. La première coule naturellement de l'arbre, et c'est la meilleure. L'autre se tire par expression ; après quoi on la fait sécher. Il s'en faut de beaucoup que celle-ci égale la première : on ne s'en sert communément que pour parfumer.

LOTIER. C'est le faux baume du Pérou, nommé ainsi parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient très-bonne pour les plaies.

LYS. Plante anodine. Elle s'élève facilement dans les jardins ; sa fleur est blanche et odorante.

M

MACERON. *Voyez* Smyrnium.

MACIS. Nous en avons parlé amplement.

MARRUBE. Plante médiocrement aromatique ; c'est du blanc dont nous entendons parler, le noir n'est presque point en usage. Le marrube blanc croît à la hauteur

d'un pied, il pousse plusieurs tiges d'une même racine commençant à fleur de terre; ses feuilles sont presque rondes, rudes, verdâtres, et couvertes d'un duvet blanc; ses fleurs sont petites, blanches, placées d'espace en espace, mais plus serrées vers les sommités. Les fleurs et les feuilles du marrube sont d'un grand usage en pharmacie.

MALABATHRUM ou FOLIUM INDUM. C'est la feuille d'une plante qui croît dans les Indes, comme son nom l'exprime assez. Cette feuille tient tout à la fois du citronnier et de celle du laurier royal, un peu moins verte que celle de ce dernier arbuste, ayant trois côtés en long. Le malabathrum est médiocrement odorant; il sent un peu le clou de girofle. Il passe pour être diurétique et stomacal.

MARUM. Petite plante ligneuse et très-aromatique; ses feuilles sont d'un vert pâle, pointues, ressemblant assez au fer d'une pique; elles sont placées en opposition les unes vis-à-vis des autres. On préfère le marum à la marjolaine, et on a raison; il donne beaucoup plus d'huile essentielle par la distillation que celui-ci.

MARJOLAINE. Plante très-aromatique,

ligneuse ; et quoique fort petite, elle ne ressemble pas mal à un arbre parfaitement bien taillé ; elle a son tronc, ses branches, ses rameaux ; sa feuille ressemble assez à celle de l'origan. Il y a deux espèces de marjolaine, la grande et la petite ; on préfère celle-ci à la grande, parce qu'elle a plus d'odeur et de vertu.

MASTIC. Résine aromatique qui découle du lentisque, arbre très-commun en Egypte et dans l'île de Chio. On trouve des lentisques en France, surtout du côté de Toulon ; mais il donne rarement du mastic, ou s'il en donne, c'est en très-petite quantité ; l'odeur de cette résine est fort agréable ; pour l'avoir bonne il faut la choisir en petits grains, d'un blanc citronné, pure et bien transparente.

MELISSE. Plante aromatique, d'une odeur pénétrante, forte, et qui a beaucoup de rapport à l'odeur du citron.

MEUM. Racine aromatique d'une plante ombellifère, assez semblable à l'aneth ; de là vient qu'on l'appelle *anetum tortuosum*. Le haut des racines est entouré de longs filamens en forme de barbe ; ces racines sont longues et pénètrent assez avant dans la terre. Elles sont divisées pour l'or-

dinaire en trois ou quatre branches ; elles sont brunes en dehors et blanches en dedans, d'une saveur âcre et piquante, mais d'une odeur pénétrante et aromatique. Cette plante est fort commune dans les Alpes où les paysans s'en servent avec succès pour tempérer les ardeurs de la fièvre.

MYRRHE. Gomme-résine odorante, qui découle d'un grand arbre très-commun en Arabie et en Ethiopie, mais surtout dans le pays des *Troglodites*, peuples d'Afrique à qui nous sommes redevables de la meilleure myrrhe. La liquide est préférable à la sèche, mais aussi elle est extrêmement rare. La sèche plus commune pour être bonne doit être verdâtre, tirant sur le rouge, grasse, odorante, transparente ; celle qui est fort pesante et couleur de poix, ne vaut rien.

MYRTE. Petit arbrisseau dont les feuilles, les fleurs, les baies et les bois sont aromatiques, mais surtout la fleur ; elle est blanche, et quand on peut en avoir une certaine quantité, on en tire par la distillation une eau admirable. Le myrte est de deux espèces ; le grand est assez commun dans les provinces méridionales de la

France ; ailleurs il est plus rare. On cultive le petit par préférence, sans doute, à cause de la forme agréable dont il est susceptible.

O

ORCANETTE. Espèce de buglosse qui croît en Provence et en Languedoc. L'intérieur de la racine de cette plante est ligneux et n'est bon à rien ; il n'y a que l'écorce extérieure, fort résineuse, qui a la propriété de colorer les huiles en beau rouge. Pour y parvenir, on fait chauffer les huiles que l'on a dessein de colorer dans une bassine ; il ne faut les chauffer que médiocrement ; sur chaque livre on emploie environ une demi-once de l'écorce extérieure de racine d'orcanette. Sur le champ l'huile se charge d'une très-belle teinture rouge. On peut teindre également avec l'orcanette toutes sortes de liqueurs, et voilà pourquoi nous l'avons placée ici, quoiqu'elle ne soit pas du genre des substances aromatiques.

ORANGE. Nous en avons souvent parlé. Il me reste encore deux mots à dire au sujet de la fleur de cet arbre. L'usage est que

dans l'emploi qu'on en fait, on ne prend que la feuille ou pétale, et qu'on rejette les étamines, le pédicule et le pistille. J'ai observé qu'à la vérité les étamines et le pédicule n'étaient point d'un parfum bien délicat; mais en même tems j'ai observé que le pistil, et surtout le stygmate, c'est-à-dire, le petit bouton qui est au haut d'une petite tige, et qui ne représente pas mal une épingle, est peut-être ce qu'il y a de plus aromatique dans la fleur. Cette espèce d'épingle est communément chargée d'une espèce de résine qui s'attache aux doigts quand on la touche. Ce n'est point autre chose que de l'huile essentielle, toute pure, très-aromatique et d'une odeur admirable. Je conseille donc de joindre toujours cette partie à la feuille de la fleur après avoir rejeté les étamines et le reste.

ORVALE. Plante odorante fort commune. Sa feuille et surtout sa fleur infusée dans le vin ou la bière, leur donne un goût muscat fort agréable; mais alors il faut user sobrement de la liqueur, parce qu'elle porte plus promptement à la tête. En employant la fleur de cette plante avec discrétion, elle peut produire un très-bon effet dans de certaines compositions.

P

PONCIRE. Espèce de citron, mais dont le parfum n'est pas fort considérable. Ce fruit est extrêmement gros; il peut trouver sa place dans des combinaisons nouvelles que l'on projetera précisément, parce que son parfum n'est pas fort vif.

POIRES, POMMES, PÊCHES, PRUNES, etc., etc. Tous ces fruits sont fort connus, et comme il y en a de plusieurs espèces différentes, il faut toujours préférer celles qui ont le plus de parfum. *Voyez* ce que nous avons dit au sujet de plusieurs de ces fruits.

POIVRE. Epice peu ou point aromatique; mais à cause de sa saveur très-piquante, on pourrait le faire entrer dans quelques compositions qui se trouveraient être trop fades. Il y a plusieurs sortes de poivre qui toutes ont à peu près les mêmes propriétés.

POIVRE DE LA JAMAÏQUE. Petite graine très-odorante, qui sent tout à la fois, à ce que l'on s'imagine, la muscade, la cannelle et le girofle : on dit que les Anglais en font un grand usage. Il n'y a pas un siècle

qu'elle est connue en France. C'est mal à propos qu'on l'appelle graine de girofle; c'est plutôt la graine du bois d'inde appelé amomi par les Hollandais.

PU ou PHU. Grande valérienne. Plante dont la racine est fort odorante. On la cultive aisément dans tous les jardins. Ses feuilles sont découpées comme celle de la scabieuse, mais elles sont plus douces et plus lisse. Sa tige est rougeâtre, creuse, tendre; elle s'élève jusqu'à la hauteur de deux pieds. Ses fleurs tiennent du blanc et du rouge; les racines qui seules peuvent nous servir, sont blanches, de la grosseur d'un bon doigt, et se terminent en plusieurs filamens. Comme l'odeur de cette racine est un peu singulière, qu'elle déplaît même à bien des gens, il faut savoir la combiner avec d'autres odeurs pour faire valoir son mérite.

R

RÉSINES. Suc visqueux et odorant qui découle de certains arbres. Il y a un très-grand nombre d'espèces de résine; nous ne parlerons ici que de celles qui sont aromatiques.

1°. Résine animée. Elle ressemble, au premier coup-d'œil, à l'ambre jaune. On en trouve de deux sortes dans les boutiques, celle qui vient d'Orient et qui est fort rare, et celle qui vient de l'Amérique, beaucoup plus commune.

2°. Résine élemi. Il y a encore bien du choix dans cette espèce de résine. Celle que l'on vend communément chez les droguistes, et qui ressemble à la poix de Bourgogne, n'est qu'une espèce de galipot de nulle valeur. La vraie résine élemi nous est apportée d'Ethiopie en gros morceaux longs, enveloppés de feuilles; elle est blanche, tirant un peu sur le vert, plutôt molle que dure, d'une odeur agréable. Au défaut de la résine élemi qui nous vient d'Ethiopie, on peut faire usage de celle qui nous est apportée de la nouvelle Espagne; elle est au moins aussi bonne, et elles se ressemblent beaucoup.

3°. Le copal. Résine dure, jaune, et dont l'odeur approche de celle de l'encens.

4°. Résine tacamacha. Elle est odorante, rougeâtre, entremêlée de veines blanches. Elle découle d'un arbre qui res-

semble assez au peuplier ; il croît dans les Indes occidentales et à Madagascar.

ROSE. *Voyez* Eau de rose.

ROUCOU. Plante avec laquelle on fait une pâte qui sent fortement la violette ou l'iris de Florence ; on nous l'apporte de l'île de Cayenne où on la prépare le mieux. On écrase la graine rouge qui se trouve dans le fruit de la plante ; on jette cette graine écrasée dans de l'eau chaude, que l'on remue jusqu'à ce qu'elle se soit chargée de toute la teinture qu'elle peut prendre ; on la laisse reposer jusqu'à ce qu'elle ait fait son dépôt ; on verse l'eau par inclinaison, et on prend ce dépôt pour en former des petits pains qui servent aux teintures. Ces pains sont assez semblables à ceux que l'on prépare en Europe avec la graine du tournesol. Le roucou pourrait fort bien servir pour teindre certaines liqueurs en rouge.

S

SAFRAN. Plante bulbeuse, qui porte au commencement de l'automne une fleur couleur gris de lin, dont les étamines sont

couleur de flamme. Le bon safran doit être pliant, difficile à broyer, quelquefois entremêlé de filets blancs; celui qui est rouge brun et d'une odeur médiocre, ne vaut rien.

SANTAL, bois odorant. L'arbre qui le fournit croît dans les Indes; il est de la grandeur de nos noyers, ses feuilles sont extrêmement vertes, et ressemblent à celles du lenstisque. Il y a trois sortes de bois de santal, et leur différence se remarque à leur couleur particulière. Il y en a de blanc, de rouge et de citrin; ce dernier est sans contredit le meilleur, parce que son odeur est sensiblement plus douce et plus agréable que celle des deux autres; le bois de santal est cordial et rafraîchissant.

SARRIETTE. Petite plante fort aromatique et qui ne ressemble pas mal au thym. On en distingue de deux sortes, la sarriette domestique et la sauvage, toutes deux odorantes et toutes deux fort bonnes, parce qu'elles sont très-communes.

SASSAFRAS, bois odorant produit par un fort grand arbre, dont les feuilles ressemblent à celles du figuier; il est commun dans la Floride, assez rare en Europe, par conséquent

conséquent cher; c'est pour cela que l'on a coutume de le contrefaire. Le vrai sassafras doit être solide, jaune; son écorce couleur de cendre et très-déliée; son odeur approche assez de celle du fenouil, ainsi que sa saveur qui doit être âcre et aromatique.

SAUGE. Plante aromatique; on en distingue de plusieurs sortes, fort communes et fort connues, ainsi que leurs propriétés qui sont à peu près les mêmes. Je conseillerais cependant de préférer toujours la petite espèce à la grande. Les Chinois estiment beaucoup la sauge; ils donnent six à sept fois plus de thé dans l'échange qu'ils en font avec les Hollandais.

SCHŒNANTE. Jonc aromatique, ou plutôt c'est une espèce de chiendent qui vient en abondance dans l'Arabie aux environs du Mont-Liban. Autrefois il était assez rare en Europe, et alors on n'en employait que la tige. Mais depuis qu'il est devenu très-commun, on n'en n'emploie que la fleur. Il faut la choisir nouvelle en forme d'épi comme la lavande, de couleur rousse, de saveur piquante, et surtout d'une odeur douce et très-aromatique.

SERPOLET Plante aromatique fort connue.

Le serpolet que l'on cultive dans les jardins est plus grand, plus odorant, plus succulent que le sauvage qui croît en abondance presque partout.

SMIRNIUM, ou MACERON, autrement GROS PERSIL DE MACÉDOINE. Plante dont toutes les parties sont odorantes; elle est fort ressemblante à l'ache, aussi leurs propriétés ne sont-elles pas trop différentes; elles sont toutes deux carminatives.

SPICA-NARDI, ou NARD-INDIQUE. Plante aromatique qui croît dans les Indes. Sa racine est petite, menue, fort odorante, partagée en plusieurs brins qui ont la figure d'épi; c'est la seule partie de toute la plante que l'on emploie. Le véritable spic-nard doit avoir des épis longs, de couleur jaunâtre, tirant sur le pourpre; les poils de l'épi doivent être larges et odorans, la saveur un peu amère. Comme le spic-nard est extrêmement rare, on lui substitue le nard-celtique, petite plante qui croît en plusieurs endroits des Alpes, du Tyrol et de la Carinthie; elle ne ressemble point du tout au nard-indique pour la forme, mais le parfum de sa racine a beaucoup de rapport avec celui des Indes.

STŒCHAS. Plante dont les fleurs en épis sont fort aromatiques; elle n'est point rare, parce qu'elle vient sans culture sur les collines arides de la France méridionale. Elle croît aussi, sans beaucoup de peine, dans tous les jardins. On peut en tirer une huile essentielle qui ne le cède en rien à celle de lavande, et qui peut servir aux mêmes usages.

STYRAX, ou STORAX. Substance qui distille d'un arbre qui porte le même nom. Il y a trois sortes de storax : le calamite, le rouge et le liquide; ces deux derniers sont assez peu odorans, et je ne conseille à personne d'en faire usage; il n'en est pas de même du storax calamite, ainsi nommé, parce qu'on l'apportait autrefois dans des cannes ou roseaux. Pour l'avoir bon, il faut le choisir en larmes blanches en dedans, et un peu rousses en dehors; d'une odeur agréable et pénétrante.

SUREAU. Arbre fort connu : ses fleurs sont odorantes; le fruit pourrait servir aux teintures, en fixant sa couleur qui est sujette à changer en vieillissant.

T

THYM. Petite plante ligneuse : tige, feuilles, fleurs, branches, tout est aromatique. On en tire d'excellente huile essentielle, d'un usage très-recommandable.

THYMIAMA. Ecorce d'arbre qu'on nous apporte des grandes Indes. On dit que c'est le *thus judæorum.*

TUBÉREUSE. Qui aurait abondamment de cette fleur, pourrait se flatter d'être en état de faire des compositions exquises tant en liqueur qu'en eau de senteur ; mais comme cette fleur ne vient bien que sur couche, qu'elle est assez difficile à élever, on en trouve rarement en assez grande quantité pour essais convenables ; son esprit recteur est si subtil, que je doute que l'on puisse le recueillir autrement qu'au moyen des huiles grasses.

V

VANILLE. C'est la gousse d'une plante assez semblable à nos haricots. Elle croît dans le Pérou ; les naturels du pays la nomme *tilxochilte*, et la gousse *méca-*

xochilte. On trouve à Paris une autre sorte de vanille plus longue que celle du Pérou, mais elle n'est ni si odorante ni si bonne, aussi est-elle bien moins chère; elle nous est apportée des îles de l'Amérique.

VIOLETTE. L'odeur de cette fleur plaît universellement; c'est dommage qu'il soit si difficile de pouvoir en tirer parti, au moins pour les liqueurs à boire. Elle a cela de commun avec la fleur de jasmin et quelques autres encore très-odorantes, mais dont l'esprit recteur est si fugace qu'on ne saurait le fixer autrement qu'au moyen des huiles grasses.

X

XYLO-ALOES. *Voyez* Bois odorans.

XYLO-BALSAMUM. *Ibid.*

Y

YEBLE. Plante qui ressemble extrêmement au sureau, excepté qu'elle est beaucoup plus petite. Leurs feuilles, fleurs, fruits, propriétés, vertus, sont à peu près les mêmes.

Z

ZEDOAIRE. Racine qu'on nous apporte de l'île de Ceylan ; elle a quelque rapport avec le gingembre, et peut servir dans les mêmes cas ; elle est longue, pleine d'un suc âcre, volatil et huileux. On en trouve une autre presque ronde, appelée *zerumbeth*. Je serais fort tenté de croire que c'est le haut de la même racine coupée transversalement.

Il y a beaucoup de plantes, de racines, de gommes, de fleurs dont nous n'avons point parlé dans ce Dictionnaire, par la raison qu'elles n'ont point une odeur aromatique bien décidée, quoiqu'absolument parlant, elles soient assez odorantes pour faire un bon effet dans de certaines compositions : telles sont, par exemple, les feuilles de noyer, de pêcher, et surtout de cerisier. Qui croirait que la feuille de ce dernier arbre dût produire l'effet admirable que l'on distingue dans le marasquin ?

Comme ce Dictionnaire est principalement destiné à l'usage des personnes que nous supposons n'être pas fort versées dans

l'histoire naturelle, et peut-être dans quelques autres sciences, nous avons écarté tous les termes trop recherchés, toutes les expressions scientifiques, pour nous en tenir aux termes vulgaires, moins exacts à la vérité, mais plus intelligibles pour le commun des lecteurs.

Pour faire un bon usage des plantes, racines, bois, écorces, gommes, etc., aromatiques dont nous venons de parler dans ce catalogue, il serait à souhaiter que chaque artiste pût s'en former une petite collection. Il s'instruirait plus par la seule inspection de ces drogues et de ces simples que par les descriptions les mieux faites, toujours insuffisantes dans la pratique, et de là vient que j'ai passé assez légèrement sur chaque article de ce Dictionnaire.

Je n'ai point eu dessein d'approfondir la matière, je n'ai voulu que l'effleurer, et tout au plus qu'indiquer, par une notice succincte, les substances qui pouvaient faire partie de l'objet qui nous occupe. C'est en travaillant avec intelligence et avec un esprit observateur que l'artiste apprendra à connaître leur nature ainsi que l'accord qui pourra régner entr'eux, pour

se mettre en état par ce moyen de tenter des combinaisons nouvelles et savantes. Il n'y a que l'expérience, et encore l'expérience souvent répétée qui puisse donner ce talent.

VOCABULAIRE,

OU

EXPLICATIONS des mots et des termes qui ne sont point d'un usage familier.

AFFINITÉ. On entend par ce mot une des premières lois de la nature, en vertu de laquelle les corps tendent à s'unir les uns aux autres, plus ou moins facilement.

ALEXITERE. Ce mot se dit des remèdes propres à être employés dans les maladies contagieuses.

ALKALI. *Voyez* Sel.

ALKOOL. Mot arabe, comme le précédent, qui signifie réduction en particules insensibles.

ALKOOLISÉ, se dit de l'esprit-de-vin rendu si subtil par plusieurs distillations qu'il ne saurait l'être davantage.

ANALISE. Examen détaillé d'une chose que l'on ne connaissait pas; cet examen se fait en considérant la chose dont il est question partie par partie, pour en connaître la nature avec plus de précision.

ANALOGIE. Rapport, convenance entre deux ou plusieurs choses.

ANASTOMOSE. Ouverture de deux vaisseaux, dont elle rend la communication réciproque.

ANODIN. Terme de médecine qu'on applique aux remèdes propres à calmer les douleurs aigues.

APPAREIL, se dit d'un arrangement de vaisseaux adaptés les uns aux autres, et placés convenablement pour produire quelqu'effet chimique.

APÉRITIF, se dit des remèdes propres à lever les obstructions, en expulsant les matières qui les occasionnent, par les voies excrétoires.

ASSOUPISSANT. On appelle de ce nom les remèdes propres à provoquer le sommeil. *Voyez* Narcotique.

ASTRINGENT. On entend par ce mot les remèdes convenables pour arrêter le sang et les évacuations excessives; c'est ce qu'ils font en resserrant le calibre des vaisseaux.

ATONIE. Privation du mouvement tonique. *Voyez* Tonique.

ATRABILAIRE, se dit d'un tempérament

où la mélancolie ou une bile épaisse domine à l'excès.

BAIN. Corps intermédiaire que l'on emploie pour tempérer la trop grande action du feu. *Voyez* dans le corps de l'ouvrage les différentes sortes de bains que l'on peut employer.

BAIE, du mot latin BACCA, terme de botanique pour signifier un fruit charnu, ferme, et qui renferme des noyaux ou pepins.

BECHIQUE, se dit des remèdes propres à appaiser la toux, en porcurant l'évacuation des matières, épaisses et visqueuses.

BULBEUX. Terme de botanique dont on se sert pour désigner une racine communément ronde ou oblongue, composée de plusieurs peaux rangées les unes sur les autres comme on le voit dans l'oignon.

CARMINATIF. On appelle ainsi les remèdes propres à dissoudre les matières visqueuses dans lesquelles les particules d'air se trouvent embarrassées.

CAUSTIQUE, se dit de tout ce qui est corrosif, et produit à peu près les mêmes effets que le feu.

CÉPHALIQUE. Remèdes propres aux ma-

ladies du cerveau. Ce terme s'applique aussi à tout ce qui a quelque rapport avec la tête.

COHOBER. Terme de chimie qui signifie qu'il faut recommencer la distillation, en reversant la liqueur déjà distillée dans la cucurbite, sans la vider, pour en extraire tout ce qu'il y a de plus spiritueux.

CONCENTRATION. On appelle ainsi l'opération par laquelle on rapproche les parties intégrantes d'un mixte, en enlevant et en expulsant les substances interposées, qui leur sont absolument étrangères; l'esprit-de-vin, le vinaigre, les acides sulfurique et nitrique, dépouillés de leur flegme surabondant, sont dans un état de concentration.

CORDIAL, se dit des substances qui ont la vertu de rétablir le ton d'un cœur malade, et de le fortifier dans sa faiblesse.

CREPITATION. Terme de physique pour signifier le bruit que forme un air renfermé et comprimé, lorsqu'il se débande et qu'il s'échappe avec violence.

CRETACE. Substance qui contient de la craie, ou qui a quelque rapport avec cette sorte de terre.

CRISTALLISATION. Opération par la-

quelle les parties intégrantes d'un corps, séparées les unes des autres par l'interposition d'un fluide, sont déterminées à se rejoindre et à former des masses solides d'une figure régulière et constante.

DÉCANTER. C'est tirer une liqueur claire qui s'est séparée et qui nage au-dessus d'un dépôt ou marc; cette opération se fait en penchant le vase, et versant doucement la liqueur la plus claire dans un autre vase.

DÉPHLEGMER. Séparer chimiquement le phlegme d'avec les autres principes.

DIGESTION. Opération chimique qui consiste à exposer une substance quelconque, un corps, un mixte, à une chaleur modérée dans des vaisseaux convenables et pendant un certain tems, pour faciliter leur décomposition. La macération est une espèce de digestion; elle en diffère cependant en ce qu'elle n'exige pas la chaleur du feu.

DIURÉTIQUE. Remèdes qui provoquent l'évacuation de l'urine.

EFFERVESCENCE. Mouvement intestin excité par l'action de deux corps de nature contraire lorsqu'il se dissolvent réciproquement. On a confondu pendant longtems l'effervescence avec la fermentation; aujourd'hui le nom de fermentation est

restreint au mouvement qui s'excite naturellement dans les matières végétales et animales, et dont il résulte de nouvelles combinaisons entre leurs principes. *Voyez* Fermentation.

ÉMÉTIQUE. On appelle de ce nom tout ce qui peut provoquer le vomissement.

EMPYREUME. Goût de feu fort désagréable.

ETAMINE. On appelle ainsi les petits filamens placés au milieu du calice des fleurs, et qui ont leur sommet chargé d'une poussière très-fine. C'est la partie mâle de la plante.

FÉCES et FÉCULE, sédiment qui se forme lorsqu'on analise les plantes; c'est une espèce de marc qui se trouve au fond du vaisseau.

FERMENTATION. Nous en avons parlé suffisamment dans le corps même de l'ouvrage que l'on peut consulter. Nous n'en disons ici deux mots que pour avertir qu'il ne faut pas confondre la fermentation avec l'effervescence; celle-ci n'a lieu qu'entre les mixtes du règne minéral, et l'autre entre les mixtes des deux autres règnes.

FILTRE. Tissu serré qui retient ce qu'il y

a de plus épais dans un liquide, et laisse échapper ce qu'il y a de plus fluide. Au moyen de quoi, tout ce qui passe par le filtre devient pour l'ordinaire très-limpide.

FULMINATION. Bruit violent qui éclate avec force, quelquefois avec flamme ou fumée, occasionné par l'éruption d'un air ou d'un feu très-comprimé.

GALENIQUE. Préparations de pharmacie dans lesquelles on se contente de mèler des drogues simples, sans s'embarrasser d'examiner leur nature pour en reconnaître plus généralement les propriétés.

GÉLATINEUSE. (Substance) Matière singulière qui contient les premiers rudimens de l'organisation ; c'est elle qui constitue presqu'en entier le corps des animaux ; c'est elle qui les nourrit, qui les répare et qui les reproduit.

LABIÉE. Mot usité en botanique pour désigner le caractère d'une classe particulière de plante dont la fleur a le calice en forme de lèvres.

LILIACÉE. Autre caractère de fleurs qui ont le calice figuré comme le lys.

INTERMÈDE. Substance moyenne que l'on choisit pour séparer un corps intimement

uni à un autre. Cette opération réussit par une suite de la loi d'affinité. La substance que l'on choisit pour intermède, s'attache immanquablement à l'une des deux substances réunies que l'on veut séparer, et oblige l'autre à s'en séparer.

MACERATION. *Voyez* Digestion.

MIXTE. Terme que nous avons souvent employé pour désigner un composé quelconque. Ce terme paraît emprunté de l'école de Stahl, où l'on se sert du mot mixtion pour désigner l'union des premiers principes dans les composés les plus simples.

MUCILAGE. On entend par-là une substance blanche transparente qui n'a point ou très-peu de saveur et d'odeur, dont la consistance est épaisse, filante, tenace et collante lorsqu'elle est unie à une certaine quantité d'eau surabondante qui se dissout entièrement par l'eau, et ne donne aucun indice, ni d'acide, ni d'alkali libre.

NARCOTIQUE. On appelle ainsi toutes les substances capables de ralentir le mouvement des esprits animaux; par cette raison tous les narcotiques sont assoupissans.

NÉPHRÉTIQUE. Maladie causée par quelque pierre ou gravier qui se trouve dans les

les reins. La colique dite néphrétique en est la suite. On donne aussi ce nom aux médicamens propres à calmer cette douleur.

PISTIL. Partie de la fleur placée au centre du calice, et pour l'ordinaire entourée de ses étamines.

RECTIFICATION, se dit d'une liqueur à laquelle on enlève un flegme surabondant; l'esprit-de-vin, les éthers, les huiles, sont sujets à la rectification.

SÉDIMENT, se dit des particules les plus pesantes d'une substance réduites en poudre ou autrement, et que l'on trouve précipitées au fond du vase après quelque tems de repos.

STOMACHIQUE. Qualification que l'on donne aux médicamens jugés propres à soulager l'estomac.

STIGMATE. Terme de botanique; c'est le petit bouton ou extrémité supérieure du pistil placé au centre du calice des fleurs.

STYPTIQUE, se dit des drogues et des remèdes qui ont la vertu de resserrer. *Voyez* astringent.

SUDORIFIQUE. Médicamens propres à exciter une abondante transpiration.

TEINTURE. Ce nom se donne en chimie et en pharmacie à toutes les liqueurs spiritueuses qui se sont chargées de quelque couleur par la digestion de différentes substances ; ce sont, à proprement parler, des infusions dans des esprits ardens.

TONIQUE. Mouvement qu'il ne faut pas confondre avec le mouvement élastique, ni avec le mouvement musculaire des fibres. On entend donc par ce mouvement tonique, la propriété que les fibres ont de se raccourcir, indépendamment de la distension, c'est-à-dire, sans avoir été distendus ; cette propriété se trouve également dans les parties qui ne sont pas musculaires. Ce mouvement devient très-sensible dans les affections de l'âme un peu vives, dans la colère, par exemple, où l'action tonique augmente visiblement ; au contraire elle diminue sensiblement dans les affections soporeuses.

TORRÉFIER. Opération chimique par laquelle on dessèche fortement une graine, une racine, un fruit, etc. jusqu'à ce que la substance devienne friable.

TRITURATION. C'est l'action par laquelle on broie, et on réduit en particules très-petites des substances molles, dures, compactes, en un mot, de quelque substance qu'elles puissent être.

VISQUEUX. Corps dont les particules sont tellement adhérentes les unes aux autres, qu'on ne peut les séparer que très-difficilement, parce qu'elles laissent toujours après elles un très-long fil. La glu, par exemple, est un corps très-visqueux.

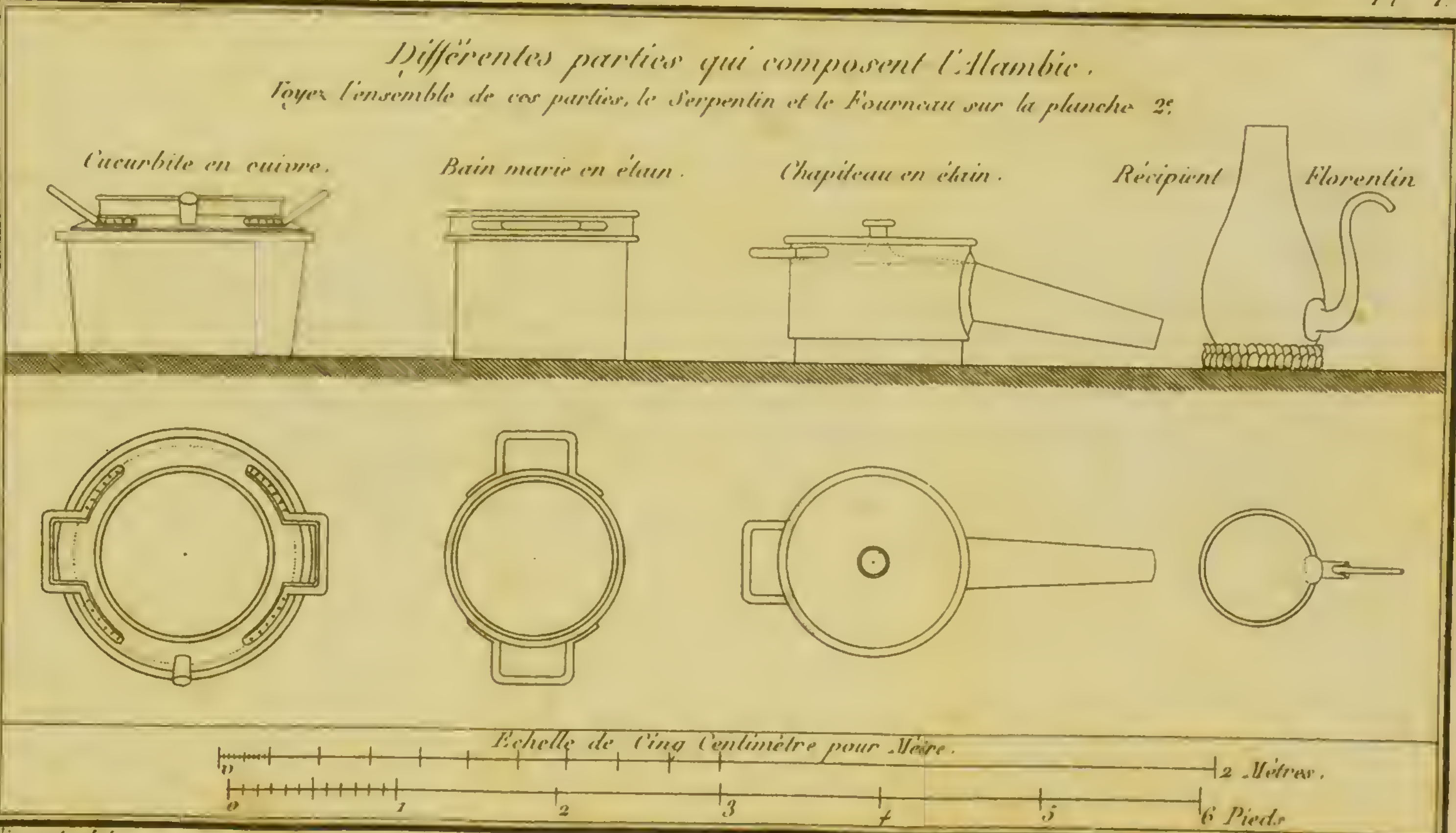
TABLE DES MATIERES.

PRINCIPES PARTICULIERS OU RECETTES.

DES LIQUEURS. 99

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

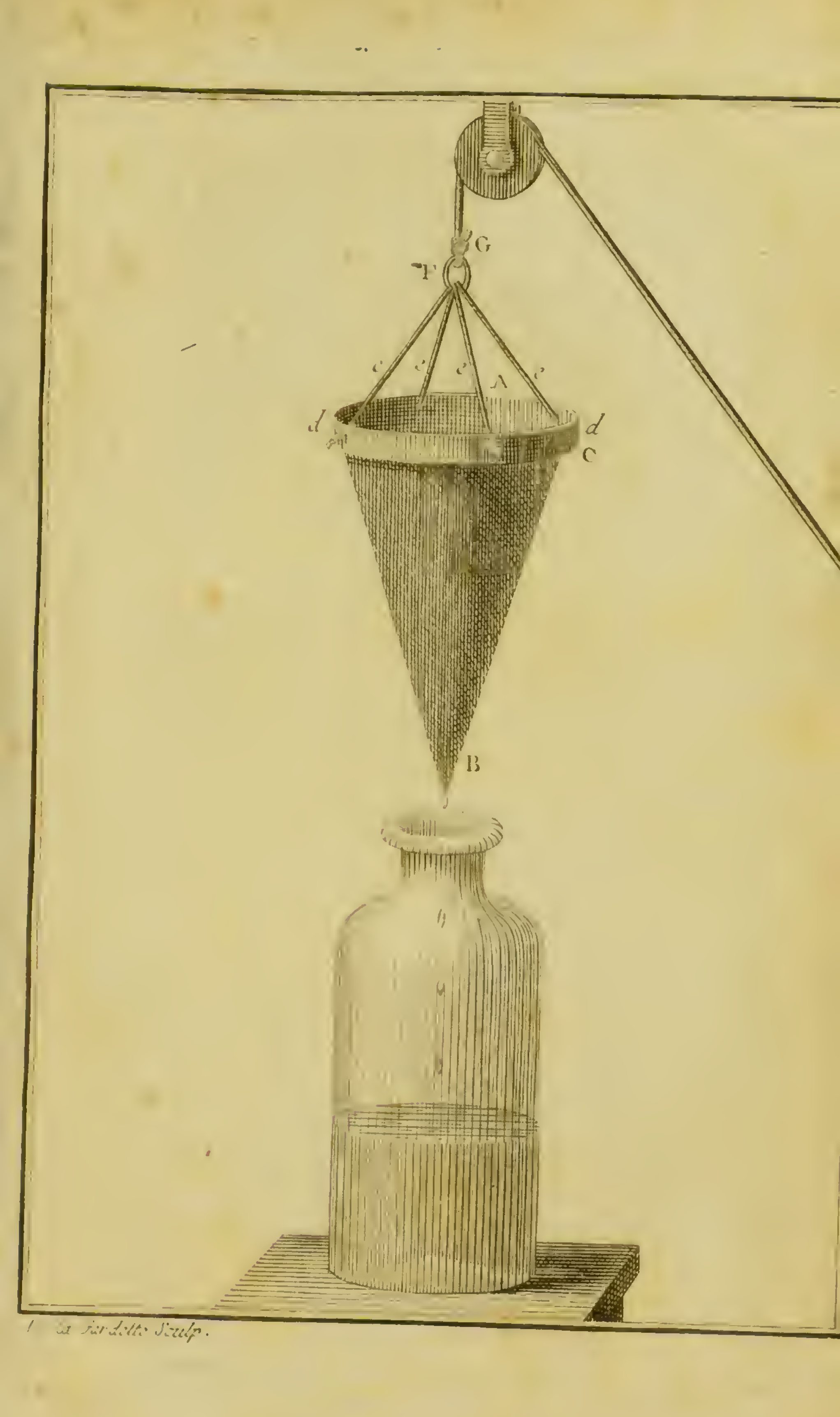
Pl 1re



Girard del.

Sellier Sc.





La Gardette Sculp.

Pl. IIe.

Coupe et Élévation de l'Alambic et du Fourneau.

Serpentin

Fourneau.

Echelle de Cinq Centimètres pour Mètre.

0 — 2 Mètre

0 1 2 3 4 5 6 Pieds

Girard del.

Sellier Sc.

